



Concentré Liquide Volaille CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN
7613035849341

DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré liquide à base de poulet.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

69% de jus de cuisson de viande de poulet concentré.
Utilisable à chaud et à froid.
Sans gluten.

INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de viande de poulet concentré 69% (eau, extrait de viande de poulet 4,6%, extrait de poulet en poudre 0,6%, sel), sel, sucre, arômes naturels, extrait de levure, amidon modifié, oignon en poudre, arômes, vinaigre d'alcool, poivre blanc, stabilisant (gomme xanthane).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés. Nestlé Professional s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : bouteille en plastique Polyéthylène téréphtalate (PET) et bouchon en plastique Polypropylène (PP) recyclables.



MODE D'EMPLOI

Bien agiter avant emploi.

Ce concentré liquide s'utilise à chaud comme à froid pour assaisonner, agrémenter, personnaliser, valoriser ou corser l'ensemble de vos préparations culinaires.

Pour l'utiliser en bouillon, ajouter 20 à 30 ml de produit dans un litre d'eau bouillante ou froide.

DOSAGES

Produit	Assaisonnement	Produit	Bouillon
5 à 50 ml	1 kg d'ingrédients	20 à 30 ml	1 L d'eau

UTILISATION

Ce concentré liquide est idéal pour :

- Confectionner des sauces froides condimentaires à base de mayonnaise, de fromage blanc ou de crème épaisse, des vinaigrettes et des sauces vierges de légumes.
- Assaisonner des émulsions et espumas.
- Réaliser des bouillons aromatisés à servir ou des infusions.
- Préparer des bouillons de mouillement (risottos ou cuissons de ravioles).
- Enrichir un wok de viande, de volaille, de légumes ou de nouilles sautées.
- Réaliser des cuissons longues de type ragoûts, estouffades ou rehausser la saveur des sauces blanches ou brunes à tout moment de la préparation.
- Corser les préparations à cuire sous-vide.
- Réaliser des marinades instantanées ou des laquages.
- Personnaliser ou renforcer le goût des potages.
- Assaisonner les farces et appareils.





Concentré Liquide Volaille CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN
7613035849341

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Pour 100 ml de produit tel que préparé avec 30ml/L d'eau	Bénéfice nutritionnel
Énergie	233 kJ 55 kcal	7 kJ 2 kcal	À très faible teneur en matières grasses. À très faible teneur en graisses saturées.
Matières grasses - dont acides gras saturés	0,2 g 0,1 g	0,0 g 0,0 g	
Glucides - dont sucres	8,3 g 4,8 g	0,2 g 0,1 g	Conseil de professionnel
Fibres alimentaires	0,8 g	0,0 g	Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.
Protéines	4,7 g	0,1 g	Nutri-Score
Sel	23,90 g	0,72 g	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Tel que préparé avec 30ml/L d'eau </div> <div style="text-align: center;">  Tel que vendu </div> </div>

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

69% de jus de cuisson de viande de poulet concentré.
 Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en œuvre : il est utilisable à chaud comme à froid, dilué pour réaliser des bouillons ou en l'état pour corser vos préparations.
 Sans gluten.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.
 À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 4 mois.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	7613035849341	1,19 kg	1,24 kg	85 X 85 X 220
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035849358	4,76 kg	5,09 kg	188 X 185 X 235
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613035955585	571,2 kg	636 kg	1200 X 800 X 1325

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
P2754	12322974	L12322974-2	2103909089	Danemark	4	24	5	120	480

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-Les-Moulineaux © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux

