



Jus De Veau Lié MAGGI® Boîte de 900 g pour 18 L à 36 L



CODE EAN

7613032560751

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de veau lié déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
Excellente tenue en liaison chaude et froide.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, fécule, sel iodé, farine de **BLÉ**, épaississant (gomme guar), huile de palme, sucre, extrait de levure, tomate, sel, colorant (caramel ordinaire), viande de veau 2%, arômes, oignon, jus de cuisson de viande de bœuf, ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir: **CÉLERI, ŒUFS, LAIT**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé**.
- Allergènes potentiellement présents : **céleri, œufs, lait**.

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 ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Pour la réalisation d'une boîte complète, la délayer dans 2 litres d'eau froide et incorporer le mélange dans le restant du liquide bouillant, porter à ébullition et cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
50 g	1 litre	1 litre	25 g	1 litre	1 litre
La boîte (900 g)	18 litres	18 litres	La boîte (900 g)	36 litres	36 litres

UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien vos sauces brunes fines, déglacer les plaques de cuisson de rôtis, mouiller un sauté de veau, braiser des légumes.



Jus De Veau Lié MAGGI® Boîte de 900 g pour 18 L à 36 L



CODE EAN

7613032560751

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 50 g/L	Pour 100 ml avec 25 g/L	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1388 kJ 329 kcal	68 kJ 16 kcal	34 kJ 8 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	5,3 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	3,1 g	0,2 g	< 0,1 g	Conseil de professionnel Pour réaliser des recettes légères et riches en goût.
Glucides	59,5 g	3,0 g	1,5 g	Nutri-Score
- dont sucres	10,4 g	0,5 g	< 0,5 g	
Fibres alimentaires	5,2 g	< 0,5 g	< 0,5 g	 Tel que préparé.
Protéines	7,9 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Sel	16,20 g	0,81 g	0,41 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :

- un goût de veau rôti et pincé apportant de la puissance et de l'impact en recettes
- une texture nappante procurant velouté et brillance à vos sauces

Une sélection rigoureuse des ingrédients

- Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates)
- Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid
- Excellente tenue en liaison chaude et froide

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Un bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm				
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613032560751	0,9 kg	1 kg	129	x	129	x	149
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032560768	5,4 kg	6,14 kg	390	x	260	x	153
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038637181	291,6 kg	357 kg	1200	x	800	x	1068

Codes internes Nestlé			Code Douanie	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
FR1/20	12433123	44030169 44030200 44030201	2103909019	Slovaquie	6	9	6	54	324

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

