



Concentré Liquide Langoustine CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN
7613035849266

DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré liquide à base de langoustine.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

66% de jus de cuisson de langoustine concentré.
Utilisable à chaud et à froid.
Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).
Sans gluten.

INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de **langoustine** concentré 66% (eau, extrait de **langoustine** 2,8%, extrait de **langoustine** en poudre 2,3%, maltodextrine, sel), sel, arômes (avec **poisson, crustacés**), sucre, extrait de levure, amidon modifié, arômes naturels, extrait de **moule**, ail en poudre, oignon en poudre, extrait de paprika, épices, vinaigre d'alcool, stabilisant (gomme xanthane).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **poisson, crustacés et mollusques**.
- 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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés. Certification usine : FSSC 22000.

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 poisson ou de crustacés, de légumes ou de nouilles sautées.
- Enrichir ou personnaliser des sauces pour poissons, crustacés ou coquillages 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 Langoustine CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN
7613035849266

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfice nutritionnel
Énergie	286 kJ 68 kcal	À faible teneur en matières grasses. À très faible teneur en graisses saturées.
Matières grasses	0,7 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	Conseil de professionnel
Glucides	8,9 g	
- dont sucres	3,1 g	Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.
Fibres alimentaires	0,4 g	
Protéines	6,2 g	
Sel	25,0 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

66% de jus de cuisson de langoustine 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 exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

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	7613035849266	1,19 kg	1,24 kg	85 x 85 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035849273	4,76 kg	5,09 kg	188 x 185 x 235
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613035965942	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
P2759	12322970	BL0312 322970	2103909080	Danemark	4	24	5	120	480

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX-NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)
@ nestleprofessional.fr
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons