



Concentré Liquide Légumes CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN
7613035849327

DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré liquide à base de légumes.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Utilisable à chaud et à froid.
Sans exhausteurs de goût ajoutés
(glutamates, inosinates, guanylates).
Adapté à un régime végétarien.
Sans gluten.

INGRÉDIENTS

Préparation aux extraits de légumes 49% (eau, légumes 21% (oignon, carotte, poireau, **céleri**, fenouil), thym, livèche, poivre noir, feuille de laurier, sel), sel, légumes en poudre réhydratés 19% (eau, oignon, panais, racine de persil, carotte, poireau, champignon de Paris, tomate, ail), sucre, extrait de levure, amidon modifié, vinaigre d'alcool, extrait de persil, arôme naturel, 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 : **céleri**.
- 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 raviolis).
- Enrichir un wok de viande, de volaille, de produits de la mer, de légumes ou de nouilles sautées.
- Agrémenter ou enrichir la saveur des sauces 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 Légumes CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN
7613035849327

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	334 kJ 79 kcal	À faible teneur en matières grasses. À très faible teneur en graisses saturées.
Matières grasses - dont acides gras saturés	0,5 g 0,1 g	
Glucides - dont sucres	15,2 g 12,0 g	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Conseil de professionnel</div> <p>Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.</p>
Fibres alimentaires	1,4 g	
Protéines	2,7 g	
Sel	22,76 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

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).

Recette adaptée à un régime végétarien.

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	7613035849327	1,19 kg	1,24 kg	85 x 85 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035849334	4,76 kg	5,09 kg	188 x 185 x 235
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613035955592	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
P2755	12322973	BL0312 322973	2103909010	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

