



Jus de Bœuf Premium CHEF® déshydraté Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



CODE EAN
7613035244610

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de bœuf déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
Sans exhausteurs de goût ajoutés
(glutamates, inosinates, guanylates).
Sans conservateurs.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs, sel, sirop de glucose, arômes (**céleri, lait**), extrait de levure, huile de tournesol, légumes (oignon, tomate, carotte), maltodextrine, extrait de chicorée, sucre caramélisé, extrait de viande de bœuf 1,2%, ail, poivre blanc, laurier, thym.

Peut contenir : **gluten, œuf, poisson** et **crustacés**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **céleri, lait**.
- Allergènes potentiellement présents : **gluten, œuf, poisson** et **crustacés**.

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.

MODE D'EMPLOI

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

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de jus		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte (600 g)	10 litres	10 litres	La boîte (600 g)	20 litres	20 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mis en œuvre.

UTILISATION

Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglçage de cuisson ou vinaigrette. Condimenté avec des câpres et des cornichons, ce jus accompagnera parfaitement un effiloché de queue de bœuf en salade.
Exprimez toute votre créativité !



Jus de Bœuf Premium CHEF® déshydraté
Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



CODE EAN
7613035244610

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 60 g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1416 kJ 335 kcal	849 kJ 201 kcal	À faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	6,2 g	3,7 g	
- dont acides gras saturés	0,7 g	0,4 g	
Glucides	60 g	36 g	
- dont sucres	6,9 g	4,1 g	
Fibres alimentaires	2,1 g	1,3 g	
Protéines	9,2 g	5,5 g	
Sel	14,6 g	8,8 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

La garantie CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates) ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Jus de Bœuf CHEF® : une recette puissante et riche en goût. L'alliance entre la saveur corsée des sucs pincés et le goût fin et délicat de la viande de bœuf.

CONSERVATION - STOCKAGE

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Durabilité minimale : 12 mois.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613035244610	0,6 kg	0,7 kg	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035244627	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613035244634	201,6 kg	269 kg	1200 x 800 x 1214

Code 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
PA 15.097.000	12280106	43801918 43801917 43801916 43801915	2103909010	France	6	8	7	56	336

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

