



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



CODE EAN

7613035350069

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de porc 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, maltodextrine, sel, arômes (avec **blé**, **céleri**), porc 8,7% : jambon d'épaule fumé déshydraté 5% (épaule de porc 3%, sel 2%, fumée), lard fumé 3,6% (lard, sel, fumée); extrait de levure, sucre caramélisé, ail, protéines du petit-lait (**lait**), huile de tournesol, thym, extrait de paprika.

Peut contenir : **œuf**, **soja** et **moutarde**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Base pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, sauces, mouillements et vinaigrettes. À personnaliser facilement par adjonction de fruits, de légumes ou de condiments. Associé à un caramel blond et des épices, il pourra être utilisé pour glacer un travers de porc. Exprimez toute votre créativité !



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



CODE EAN

7613035350069

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 60 g
Énergie	1350 kJ	810 kJ
	319 kcal	191 kcal
Matières grasses	5,7 g	3,4 g
	- dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	56 g	34 g
	- dont sucres	4,9 g
Fibres alimentaires	0,4 g	0,2 g
Protéines	11 g	6,6 g
Sel	19,4 g	11,6 g

Bénéfice nutritionnel

À faible teneur en matières grasses.

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) ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Jus de Porc CHEF® : une recette puissante et riche en goût (8,7% de porc).

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	7613035350069	0,6 kg	0,695 kg	132 x 145 x 147				
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035350076	3,6 kg	4,27 kg	396 x 290 x 150				
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	7613035355972	201,6 kg	268 kg	1200 x 800 x 1200				
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
T752450	12287241	43832693 43832690 43832692 43832691	2103909010	Allemagne	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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons