



## Concentré de Viande CHEF® Pot de 500 g pour 12,5 L à 50 L



CODE EAN

303371 008175 2

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré de viande à texture en pâte et à conservation ambiante.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une sélection rigoureuse des ingrédients.  
Une excellente tenue en liaison chaude et froide.  
Sans exhausteur de goût ajouté.

### INGRÉDIENTS

Viande de bœuf 25,6%, arômes (contient **blé**), sel, extrait de levure, concentré de tomate, huile de palme, colorant : caramel ammoniacal ; graines de coriandre, poivre, épaississant : gomme xanthane ; extraits de plantes aromatiques, antioxydant : extrait riche en tocophérols.

### 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 : **blé**.
- Traces d'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.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

### MODE D'EMPLOI

Selon la puissance de goût que vous souhaitez apporter à vos recettes, délayez 10 à 40 g de produit par litre ou kilogramme dans vos préparations chaudes ou froides.

Dilution parfaite dans un liquide bouillant.

### DOSAGES

Produit	Liquide bouillant ou froid	Préparation obtenue
10 à 40 g	1 litre	1 litre
Le pot (500g)	12,5 à 50 litres	12,5 à 50 litres

### UTILISATION

Un concentré à texture en pâte proche d'une glace de viande obtenu par réduction de matières nobles pour apporter à chaque étape de vos préparations une note puissante de viande. Le Concentré de Viande CHEF® permet de réaliser les grands classiques où l'adjonction de glace est nécessaire, ou des sauces courtes directement avec de la crème et du beurre.



**Concentré de Viande CHEF®  
Pot de 500 g pour 12,5 L à 50 L**



**CODE EAN**

**303371 008175 2**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 25g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1118 kJ 268 kcal	281 kJ 67 kcal	A faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	15 g	3,8 g	
-dont acides gras saturés	8,8 g	2,2 g	
Glucides	21 g	5,1 g	
-dont sucres	14 g	3,6 g	
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	
Protéines	12 g	3,1 g	
Sel	18 g	4,5 g	

**AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT**

Avec une véritable puissance de goût, ce concentré de saveur proche d'une glace, permet de réaliser en toute souplesse une cuisine savoureuse et contemporaine.  
Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison chaude et froide ; sans exhausteur de goût ajouté ; un petit pot pratique, hermétique, refermable et empilable.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.  
A conserver dans un endroit sec et frais.  
Après ouverture, bien refermer le pot, conserver de préférence au réfrigérateur et utiliser dans les meilleurs délais.

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Pot	303371 008175 2	500 g	560 g	90 x	90 x	96
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710199068	3 kg	3,5 kg	295 x	101 x	101
Palette Gerbabilité: NON	Palette	3033711012144	480 kg	585 kg	1200 x	800 x	1160

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
30.24.91.b	12040460	2103909080	Danemark	6	16	10	160	960

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

