



Jus de Poulet Premium CHEF® Pot de 640 g - pour 8L



CODE EAN

7613032246594

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de poulet à texture en pâte et à conservation ambiante.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.
Texture en pâte souple.
Mise en œuvre simple et rapide.

INGRÉDIENTS

Volaille 27% (graisse de poulet 16,3%, extrait de poulet concentré 11%), arômes (avec **blé**, **œuf**), maltodextrine, purée d'oignon, fécule de pomme de terre, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; 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, œuf**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : aucune

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

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

DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
80 g	1 litre	1 litre
Le pot (640 g)	8 litres	8 litres

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

UTILISATION

Ce jus peut être utilisé pour mettre en valeur toutes vos volailles rôties (poulet, pintade, dinde,...) mais aussi certains poissons et coquillages (Turbot, St jacques...)

Il permet également de réaliser des jus corsés après déglçage, de glacer des légumes et de leur apporter brillance et saveur, d'agrémenter des vinaigrettes tièdes.

Possibilités de personnalisation en ajoutant: des épices (cumin, citronnelle), des herbes et plantes aromatiques (estragon, gingembre), des fruits et fruits secs (combava, raisins secs), des légumes (morilles, fenouil), des condiments (vinaigre, wasabi) ou du vin de porto, du cognac.



Jus de Poulet Premium CHEF® Pot de 640 g - pour 8L



CODE EAN

7613032246594

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 80 g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1453 kJ	1163 kJ	- A faible teneur en matières grasses.
	347 kcal	278 kcal	
Matières grasses	17 g	14 g	
- dont acides gras saturés	4,6 g	3,7 g	
Glucides	36 g	29 g	
- dont sucres	5,5 g	4,4 g	
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	
Protéines	12 g	9,4 g	
Sel	10 g	8,0 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Description organoleptique : L'alliance de notes évoquant le côté corsé des sucres pincés et le goût délicat de chair et peau rôties, confère à ce jus de poulet caractère et puissance.

Il accompagnera subtilement vos créations culinaires. Ce jus est élaboré à partir d'extrait de poulet concentré et de garniture aromatique.

Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce jus, d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et immédiate.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.

Un conditionnement simple à utiliser et sécurisé : un opercule protecteur, une boîte refermable et empilable pour un stockage facile.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Pot	7613032246594	640 g	695 g	95,0 x 95,0 x 112			
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032246600	3,84 kg	4,22 kg	291 x 200 x 115			
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613032246617	430,08 kg	498 kg	1200 x 800 x 955			
Codes internes	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette	
68.160.000	12082293	2103909010	Danemark	6	16	7	112	672

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons