



Crème de Champignons MAGGI® Boîte de 1 kg pour 10 L



CODE EAN

7613037820355

DESCRIPTION DU PRODUIT

Soupe aux champignons de Paris déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Adapté à un régime végétarien.
Excellente dilution dans l'eau bouillante.
Excellente tenue au bain marie.
Stable en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Huile de palme, maltodextrine, amidon modifié, farine de **BLÉ**, sel, fécule de pomme de terre, **PETIT-LAIT** en poudre, farine de riz, extrait de levure, lactose, extrait de champignons de Paris (1,8%), arômes (avec **LAIT**), sucre, champignons de Paris (1,4%), protéines de **LAIT**, épices, sucre caramélisé, acidifiant : acide citrique ; stabilisant : citrate de sodium.

Peut contenir : **CÉLERI, OEUFS, MOUTARDE, SOJA.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **BLÉ, LAIT.**
- Allergènes potentiellement présents : **CÉLERI, OEUFS, MOUTARDE, SOJA.**

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.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : boîtes et couvercles en plastique polypropylène (PP) recyclables ; passage du packaging en blanc pour une meilleure recyclabilité.



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide froid, chaud ou bouillant.
2. Porter ou maintenir à ébullition.
3. Cuire pendant 3 minutes en mélangeant de temps à autre.

DOSAGES

Produit déshydraté	Eau	Nombre de litres reconstitués
100 g	1 L	1 L
Boîte (1 kg)	10 L	10 L

UTILISATION

Un potage idéal dont l'utilisation peut varier en fonction de vos besoins :

- Consommer en l'état.
- Personnaliser selon vos goûts avec une julienne de champignons, de l'estragon fraîchement haché, en ajoutant des épices (muscade, curry...).
- Servir accompagné de crème liquide ou montée, de croûtons de pain grillés, d'une julienne de volaille.



Crème de Champignons MAGGI® Boîte de 1 kg pour 10 L



CODE EAN

7613037820355

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 200 ml préparé	Nutri-Score
Énergie	1845 kJ 440 kcal	369 kJ 88 kcal	 Tel que préparée.
Matières grasses	20,0 g	4,0 g	
- dont acides gras saturés	11,5 g	2,3 g	
Glucides	57,4 g	11,5 g	
- dont sucres	7,9 g	1,6 g	
Fibres alimentaires	1,0 g	< 0,5 g	
Protéines	7,1 g	1,4 g	
Sel	8,2 g	1,6 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Plus de liberté dans la préparation : démarrage à chaud et à froid.
Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable, réutilisable et recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.
Bon rapport qualité/prix.
La garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL®.

CONSERVATION - STOCKAGE

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

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613037820355	1 kg	1,11 kg	129 x 129 x 215
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038483139	6 kg	6,63 kg	380 x 252 x 218
Palette gerbable: Oui	Palette	7613039224038	216 kg	265 kg	1200 x 800 x 1014

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
71000256 2907.000. 000	12422806	44045804 44288627 44045807	2104100089	Allemagne	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations?
☎ 0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)
@ www.nestleprofessional.fr
✉ Service consommateurs Nestlé France
34-40 rue Guynemer
92130 Issy-les-Moulineaux


Créateur de Solutions Culinaires & Boissons