



Gelée MAGGI® Boîte de 750 g pour 15 L



CODE EAN

7613038578385

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gelée déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

À faible teneur en matières grasses.
À faible teneur en matières grasses saturées.
Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

INGRÉDIENTS

Gélatine de bœuf 44,6%, sel iodé, sucre, sel minéral (potassium), sel, arômes, colorant (caramel ordinaire), extrait de vin de Madère 0,26%, extrait de vinaigre d'alcool, extrait de vin blanc, extrait de thym.

Peut contenir: **LAIT, ŒUFS, POISSONS, CRUSTACÉS, CÉLERI, GLUTEN.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : **lait, œufs, poissons, crustacés, céleri, gluten.**

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 pour des emballages de plus en plus recyclables.



LE TRI
+ FACILE

BOÎTE + COUVERCLE



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide froid.
2. Porter à ébullition lentement tout en remuant.
3. Laisser refroidir selon l'usage désiré.

DOSAGES

Produit Déshydraté	DOSAGE PRÉCONISÉ	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
50 g	1 litre	1 litre
La Boîte (750 g)	15 litres	15 litres

UTILISATION

Pour les présentations de buffets, réalisations de chaud-froid, œufs en gelée, divers aspics.
Pour personnaliser la Gelée, ajouter de l'estragon, du porto, du madère ou du cognac.



Gelée MAGGI® Boîte de 750 g pour 15 L



CODE EAN

7613038578385

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 50g/L	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1030 kJ 246 kcal	51 kJ 12 kcal	À faible teneur en matières grasses. À faible teneur en matières grasses saturées.
Matières grasses	< 0,5 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	Nutri-score
Glucides	21,4 g	1,1 g	
- dont sucres	17,8 g	0,9 g	 Tel que préparé.
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	38,8 g	1,9 g	
Sel	27,1 g	1,4 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

Une sélection rigoureuse des ingrédients pour une recette de qualité.

Une saveur subtile de Madère pour mettre en valeur vos préparations.

Une belle couleur ambrée et une texture fondante.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 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	7613038578385	0,75 kg	0,81 kg	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038578392	4,5 kg	4,95 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038578408	243 kg	298 kg	1200 x 800 x 1054

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
FR33/20	12432106	44031455 44031469 44031490	2106909849	Slovaquie	6	9	6	54	324

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



Version du 07/08/2023

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2