



Jus de Veau Lié CHEF® Boîte de 1,2 kg pour 20 L à 40 L



CODE EAN
3033710031870

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de veau lié déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Fécules, sel, sucre, extrait de levure, farine de **BLÉ**, arômes, viande de veau 3,8%, maltodextrine, oignon, tomate, colorant (caramel ordinaire), viande de bœuf 2,2%, huile de tournesol, épaississant (gomme guar), ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir: **CÉLERI, ŒUFS, LAIT.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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.

SK 13
ES

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP).



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 sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Base idéale pour toutes vos sauces brunes, braisages, mouillement de sautés. Utilisé dans une sauce au vin rouge corsée, il accompagnera tout aussi parfaitement un poisson rôti tel que le bar.



Jus de Veau Lié CHEF® Boîte de 1,2 kg pour 20 L à 40 L



CODE EAN
3033710031870

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 60 g/L	Pour 100 ml avec 30 g/L	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1472 kJ	85 kJ	43 kJ	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	348 kcal	20 kcal	10 kcal	
Matières grasses - dont acides gras saturés	5,0 g	< 0,5 g	< 0,5 g	Nutri-Score
	1,4 g	< 0,1 g	< 0,1 g	
Glucides - dont sucres	60,5 g	3,5 g	1,8 g	 B: Base de cuisson C: Base de sauce Tel que préparé.
	18,0 g	1,0 g	0,5 g	
Fibres alimentaires	3,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	13,1 g	0,8 g	< 0,5 g	
Sel	12,4 g	0,72 g	0,36 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

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.

Le Jus de Veau Lié CHEF® : la référence du marché depuis 1976. Un subtil équilibre des saveurs entre la viande de veau et la garniture aromatique vous assurant efficacité et puissance en recette.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 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	3033710031870	1,2 kg	1,30 kg	129 x 129 x 216
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268009	7,2 kg	7,87 kg	385 x 257 x 218
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038549712	259,2 kg	313 kg	1200 x 800 x 1026

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
710015545801	12576718	44170216 44329052 44329038	2103909019	Slovaquie	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



Version du 06/03/2024

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