Gelée Claire CHEF®
Boîte de 1 kg pour 20 L

CODE EAN

3033710084876

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gelée claire déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Gelée claire et limpide.
Polyvalence d'utilisation : en gelée, en nappage ou encore en décor.

INGRÉDIENTS

Gélatine de bœuf 46%, sel, sirop de glucose, maltodextrine, sucre, acidifiant (acide citrique), farine de riz, extrait de vin de Madère 0,75%, arômes, extrait de thym.

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

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : **ŒUFS, LAIT, GLUTEN, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.**

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.
Agrément sanitaire : SK 13 EÚ.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP) recyclables.

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 obtenus
50 g	1 litre	1 litre
1 kg (la boîte)	20 litres	20 litres

UTILISATION

La Gelée Claire CHEF® permet de réaliser des gelées rapidement et simplement tout en garantissant un résultat constant sur toutes les préparations (chaud-froid, poisson en gelée, terrine de légumes…).

Gelée Claire CHEF®
Boîte de 1 kg pour 20 L

CODE EAN
3033710084876

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml préparé avec 50g/L
Énergie	1097 kJ 258 kcal	55 kJ 13 kcal
Matières grasses	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	22,8 g	1,1 g
- dont sucres	3,7 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	40,2 g	1,9 g
Sel	27,0 g	1,4 g

Nutri-Score

NUTRI-SCORE A B C D E

Tel que préparé.

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une gelée claire et limpide.
Une polyvalence d'utilisation : en gelée, en nappage ou encore en décor.
Ce produit reste stable avec du lait.
Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable,et entièrement recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.

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	3033710084876	1 kg	1,06 kg	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710142569	6 kg	6,45 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038628042	324 kg	379 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
710011883505	12432984	44415147 44418225	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

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons