



Jus de Bœuf CHEF® déshydraté Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



CODE EAN
7613035244610

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de bœuf déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Fécule, sirop de glucose, sel, arômes (avec **CÉLERI**), extrait de levure, huile de tournesol, colorant (caramel ordinaire), oignon, maltodextrine, viande de bœuf 2,1%, sucre, tomate, ail, carotte, poivre blanc, laurier, thym, antioxydant (extraits de romarin).

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

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

Agrément sanitaire : SK 13 EÚ.

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 jus		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte (600 g)	10 litres	10 litres	La boîte (600 g)	20 litres	20 litres

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

UTILISATION

Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglçage de cuisson ou vinaigrette. Condimenté avec des câpres et des cornichons, ce jus accompagnera parfaitement un effiloché de queue de bœuf en salade.



Jus de Bœuf CHEF® déshydraté
Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



CODE EAN
7613035244610

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml préparé avec 60 g/L	Pour 100 ml préparé avec 30 g/L
Énergie	1 496 kJ 355 kcal	90 kJ 21 kcal	45 kJ 9 kcal
Matières grasses	8,2 g	0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	1,8 g	0,1 g	< 0,1 g
Glucides	58,9 g	3,5 g	1,8 g
- dont sucres	9,8 g	0,6 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	1,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	9,3 g	0,6 g	< 0,5 g
Sel	14,3 g	0,86 g	0,43 g

Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Tel que préparé.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Jus de Bœuf CHEF® : une recette puissante et riche en goût. L'alliance entre la saveur corsée des sucs pincés et le goût fin et délicat de la viande de bœuf.

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	7613035244610	600 g	656 g	129 x 129 x 148			
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035244627	3,6 kg	4,05 kg	385 x 257 x 150			
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038350400	194,4 kg	249 kg	1200 x 800 x 1054			
Code 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	
710015546102 12576751	44428522 44423658 44414898	2103909019	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 Guyonmer
92130 Issy-les-Moulineaux

