



Concentré Liquide Langoustine CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN

7613035849266

DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré liquide à base de langoustine.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

68% de jus de cuisson de langoustines concentré.
Utilisable à chaud et à froid.
Sans gluten.

INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de langoustines concentré 68% (eau, extraits de langoustines (**CRUSTACÉS, POISSONS, MOLLUSQUES**) 5,9%, sel), sel, arômes (**POISSONS, CRUSTACÉS**), sucre, extrait de levure, vinaigre d'alcool, arômes naturels, stabilisant (gomme xanthane), extrait de moules (**MOLLUSQUES, POISSONS, CRUSTACÉS**), ail en poudre, oignon en poudre, extrait de paprika, épices.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSONS, CRUSTACÉS** et **MOLLUSQUES**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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. Etiquetage 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 : bouteille en plastique Polyéthylène téréphtalate (PET) et bouchon en plastique Polypropylène (PP) recyclables.



Séparez les éléments avant de trier

MODE D'EMPLOI

Bien agiter avant emploi.

Ce concentré liquide s'utilise à chaud comme à froid pour assaisonner, agrémenter, personnaliser, valoriser ou corser l'ensemble de vos préparations culinaires.

Dosage de 5 à 50 ml en assaisonnement ; 30 ml/ 1 l d'eau pour un fumet ; 20 ml/ 1 l d'eau pour un bouillon.

DOSAGES

Produit	Assaisonnement	Produit	Bouillon
5 à 50 ml	1 kg d'ingrédients	20 à 30 ml	1 L d'eau

UTILISATIONS

Ce concentré liquide est idéal pour :

- Confectionner des sauces froides condimentaires à base de mayonnaise, de fromage blanc ou de crème épaisse, des vinaigrettes et des sauces vierges de légumes.
- Assaisonner des émulsions et espumas.
- Réaliser des bouillons aromatisés à servir ou des infusions.
- Préparer des bouillons de mouillement (risottos ou cuissons de ravioles).
- Enrichir un wok de poisson ou de crustacés, de légumes ou de nouilles sautées.
- Enrichir ou personnaliser des sauces pour poissons, crustacés ou coquillages à tout moment de la préparation.
- Corser les préparations à cuire sous-vide.
- Réaliser des marinades instantanées ou des laquages.
- Personnaliser ou renforcer le goût des potages.
- Assaisonner les farces et appareils.



Concentré Liquide Langoustine CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN

7613035849266

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Pour 100 ml de produit tel que préparé avec 30 ml/L d'eau	Bénéfices nutritionnels
Énergie	222 kJ	7 kJ	À faible teneur en matières grasses et en acides gras saturés.
	53 kcal	2 kcal	
Matières grasses	0,7 g	<0,5 g	Conseil de professionnel Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.
- dont acides gras saturés	0,2 g	<0,1 g	
Glucides	6,6 g	<0,5 g	Nutri-Score
- dont sucres	4,5 g	<0,5 g	
Fibres alimentaires	0,8 g	<0,5 g	 Tel que préparé avec 30 ml/L d'eau
Protéines	4,6 g	<0,5 g	
Sel	23,3 g	0,70 g	 Tel que vendu

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

68% de jus de cuisson de langoustines concentré.

Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en œuvre : il est utilisable à chaud comme à froid, dilué pour réaliser des bouillons ou en l'état pour corser vos préparations.

Sans gluten.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 4 mois.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm				
Unité consommateur (UC)	Bouteille	7613035849266	1,19 kg	1,24 kg	85 x 85 x 220				
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035849273	4,76 kg	5,09 kg	188 x 185 x 235				
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613035965942	571,2 kg	636 kg	1200 x 800 x 1325				
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
P2759	12322970	L12322970-5	2103909089	Danemark	4	24	5	120	480

NESTLÉ FRANCE SAS 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

Version du 17/03/2025

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

Page 2 / 2