



Concentré de Viande CHEF® Pot de 580 g pour 14,5 L à 58 L



CODE EAN

8445291105614

DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré de viande à texture en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une excellente tenue en liaison chaude et froide.
Sans exhausteurs de goût ajoutés.

INGRÉDIENTS

Viande de bœuf 25%, extrait de levure, arômes (**BLÉ**), sucre, sel, huile de palme, eau, concentré de tomates, colorant (caramel ammoniacal), épices (graines de coriandre, poivre blanc), épaississant (gomme xanthane), antioxydant (extrait riche en tocophérols), extrait de laurier.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **BLÉ**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

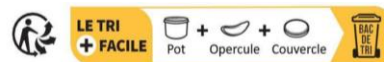
ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Agrément sanitaire : DK 855 EU.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : pot et couvercle en plastique polypropylène recyclables.



Séparez les éléments avant de trier

MODE D'EMPLOI

Utilisable à chaud comme à froid.
Ajouter 10 à 40 g par litre / kg de préparation.

DOSAGES

Produit	Liquide bouillant ou froid	Préparation obtenue
10 à 40 g	1 litre	1 litre
Le pot (580g)	14,5 à 58 litres	14,5 à 58 litres

UTILISATIONS

Un concentré à texture en pâte proche d'une glace de viande obtenu par réduction de matières nobles pour apporter à chaque étape de vos préparations une note puissante de viande. Le Concentré de Viande CHEF® permet de réaliser les grands classiques où l'ajout de glace est nécessaire, ou des sauces courtes directement avec de la crème et du beurre.



Concentré de Viande CHEF® Pot de 580 g pour 14,5 L à 58 L



CODE EAN

8445291105614

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml préparé avec 25g/L
Énergie	1206 kJ 288 kcal	30 kJ 7 kcal
Matières grasses	14,5 g	<0,5 g
-dont acides gras saturés	7,8 g	0,2 g
Glucides	19,4 g	0,5 g
-dont sucres	18,1 g	0,5 g
Fibres alimentaires	0,7 g	<0,5 g
Protéines	19,7 g	0,5 g
Sel	18,2 g	0,46 g

Bénéfice nutritionnel

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.



Pour 100 ml tel que préparé.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Avec une véritable puissance de goût, ce concentré de saveur proche d'une glace, permet de réaliser en toute souplesse une cuisine savoureuse et contemporaine.

Issu du savoir-faire CHEF® : une excellente tenue en liaison chaude et froide ; pour rehausser les goûts de vos préparations de viande ; sans exhausteurs de goût ajoutés ; un pot pratique, hermétique et refermable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 6 semaines.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Pot	8445291105614	580 g	633 g	94 x 94 x 111
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291105621	3,48 kg	3,84 kg	230 x 159 x 205
Palette Gerbabilité: NON	Palette	8445291105638	389,76 kg	456 kg	1200 x 800 x 1585

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
S2674	L12577330-2	12577330	2103909019	Danemark	6	16	7	112	672

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

