

# Concentré Liquide Champignons CHEF® Bouteille de 980 ml



CODE EAN 7613035849129

#### **DESCRIPTION DU PRODUIT**

## BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Concentré liquide à base de champignons.

40% de champignons réhydratés. Utilisable à chaud et à froid. Adapté à un régime végétalien.



### **INGRÉDIENTS**

Champignons en poudre réhydratés 40% (champignon de Paris, Shiitake, bolet jaune), sel, eau, extrait de levure, concentré de champignon de Paris 8%, sucre, sirop de glucose, oignon en poudre, ail en poudre, arôme naturel, arôme, acidifiant (acide citrique), stabilisant (gomme xanthane).

## **ALLERGÈNES MAJEURS**

## **ENGAGEMENT QUALITÉ**

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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







Séparez les éléments avant de trier

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. Nestlé Professional s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : bouteille en plastique Polyéthylène téréphtalate (PET) et bouchon en plastique Polypropylène (PP) recyclables.

## **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.

Pour l'utiliser en bouillon, ajouter 20 à 30 ml de produit dans un litre d'eau bouillante ou froide.

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 viande, de volaille, de produits de la mer, de légumes ou de nouilles sautées.
- Agrémenter ou enrichir la saveur des sauces 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 Champignons CHEF® Bouteille de 980 ml



7613035849129

		DÉCL	_ARATION NUT	<b>TRITION</b>	11
			Pour 100 ml de produit tel que préparé avec 30ml/L d'eau		
Énorgio	507	kJ	15	kJ	
Énergie	119	kcal	4	kcal	
Matières grasses	0,3	g	<0,5	g	
- dont acides gras saturés	0,1	g	<0,1	g	
Glucides	18,3	g	0,5	g	
- dont sucres	4,1	g	<0,5	g	
Fibres alimentaires	0,6	g	<0,5	g	
Protéines	10,7	g	<0,5	g	
Sel	25,2	g	0,76	g	

### Bénéfice nutritionnel

À faible teneur en matières grasses. À faible teneur en graisses saturées.

NELLE

#### Conseil de professionnel

Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.

**Nutri-Score** 







Tel que vendu

### **DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT**

40% de champignons réhydratés.

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.

Recette adaptée à un régime végétalien.

## **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	Type UC / UD Code EAN Poids Net		Poids Brut	Dimensions (L x I x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Bouteille	7613035849129	1,235 kg	1,29 kg	85 X 85 X 220		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035849136	4,94 kg	5,27 kg	188 X 185 X 235		
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613035915367	592,8 kg	658 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	
P2563	12322878	L12322878-3	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.





Créateur de Solutions Culinaires & Boissons