Jus d'Agneau CHEF®
Pot de 640 g - pour 8L à 15L

CODE EAN

7613032246204

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus d'agneau à texture en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Texture en pâte souple.
Mise en œuvre simple et rapide.

INGRÉDIENTS

Fonds d'agneau concentré 24% (eau, os d'agneau, oignons, carottes, purée de tomate, persil, ail, thym, laurier), fécule de pomme de terre, maltodextrine, sel, arômes, huile de tournesol, sucre, vin blanc, extrait de levure, protéines végétales hydrolysées (**BLÉ**), purée d'ail, bouillon de bœuf (extrait de bœuf, extrait de levure, sucre caramélisé, maltodextrine, jus de citron concentré), concentré de tomate.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

- Allergènes potentiellement présents : aucun.

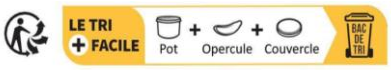
Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

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 sur la recyclabilité de ses emballages : pot et couvercle en plastique Polypropylène recyclables.



Séparez les éléments avant de trier

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
80 g	1 litre	1 litre	42 g	1 litre	1 litre
Le pot (640 g)	8 litres	8 litres	Le pot (640 g)	15 litres	15 litres

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

UTILISATIONS

Ce jus peut être utilisé pour accompagner tous vos rôtis d'agneau (carré, gigot, épaule...).
Il permet également de réaliser des jus corsés après déglaçage, des cuissons de Navarins, de sautés...
Possibilités de personnalisation en ajoutant : des épices (badiane, piment d'Espelette), des herbes et plantes aromatiques (romarin, thym, sarriette), des fruits et des fruits secs (pommes, amandes), des légumes (poivron, champignons), des condiments (pâte de curry, tapenade) ou du vin de Marsala.

Jus d'Agneau CHEF®
Pot de 640 g - pour 8L à 15L

CODE EAN
7613032246204

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100mL préparé avec 80g/L
Énergie	1122 kJ	90 kJ
	266 kcal	21 kcal
Matières grasses	7,9 g	0,6 g
-dont acides gras saturés	0,8 g	<0,1 g
Glucides	35,9 g	2,9 g
-dont sucres	8,0 g	0,6 g
Fibres alimentaires	1,2 g	<0,5 g
Protéines	12,4 g	1,0 g
Sel	10,5 g	0,84 g

Bénéfices nutritionnels pour 100mL

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

NUTRI-SCORE A B C D E

Base de Sauce tel que préparé.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La finesse de goût d'agneau rôti relevée par une note d'ail confit procure rondeur et équilibre des saveurs à ce jus.
Sa complexité aromatique renforcera agréablement vos mets.
Ce jus est élaboré à partir de fonds concentrés d'agneau et de garniture aromatique.
Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.
Avant ouverture, conserver dans un endroit sec et frais.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer 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	7613032246204	640 g	695 g	95 x 95 x 112
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032246211	3,84 kg	4,22 kg	291 x 200 x 115
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613032246228	430,08 kg	498 kg	1200 x 800 x 955

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
L12082300-4	12082300	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

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons