



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



CODE EAN

8445291306653

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de porc déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, amidon, sel, extrait de levure, arômes (avec **BLÉ**), protéines de **BLÉ** hydrolysées, lard fumé 3,7% (lard de porc, fumée), sucre caramélisé, jambon de porc déshydraté 2%, ail, huile de tournesol, protéines de petit-lait (**LAIT**), thym, extrait de paprika, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **CÉLERI, ŒUFS, MOUTARDE, SOJA.**

ALLERGÈNES MAJEURS

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.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP).

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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



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

Base pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, sauces, mouillements et vinaigrettes. À personnaliser facilement par adjonction de légumes ou de condiments. Associé à un caramel blond et des épices, il pourra être utilisé pour glacer un travers de porc. Exprimez toute votre créativité !



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



CODE EAN

8445291306653

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100ml préparé avec 60 g/L	Pour 100ml préparé avec 30 g/L	Bénéfice nutritionnel
Énergie	1420 kJ 336 kcal	85 kJ 20 kcal	43 kJ 10 kcal	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	5,7 g	<0,5 g	<0,5 g	
- dont acides gras saturés	1,8 g	0,1 g	<0,1 g	
Glucides	60,4 g	3,6 g	1,8 g	
- dont sucres	5,0 g	<0,5 g	<0,5 g	
Fibres alimentaires	0,8 g	<0,5 g	<0,5 g	
Protéines	10,4 g	0,6 g	<0,5 g	
Sel	17,6 g	1,1 g	0,53 g	

Nutri-Score



Tel que préparé avec 60 g/L

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Jus de Porc CHEF® : une recette puissante et riche en goût.

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 : 12 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 I x H) en mm				
Unité consommateur (UC)	Boîte	8445291306653	0,6 kg	0,656 kg	129 x 129 x 148				
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291306646	3,6 kg	4,03 kg	380 x 252 x 151				
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	8445291306707	194,4 kg	244 kg	1200 x 800 x 1047				
Codes internes Nestlé	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par				
710006934303	12588809	44434129 44434171 44434128	2103909089	Allemagne	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 Guyenne
92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons