



Demi-Glace de Légumes CHEF® Pot de 560 g pour 5 L à 11 L



CODE EAN

8445292570121

DESCRIPTION DU PRODUIT

Demi-glace de légumes – texture en pâte

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.
Mise en œuvre simple et rapide.
Convient à un régime végétal.



INGRÉDIENTS

Demi-glace de légumes 28,4% (eau, oignon, carotte, brocoli, pomme de terre, champignon de Paris, poireau, purée de tomate double concentrée, betterave, pois chiche, cèpe, ail, anis étoilé), féculé de pomme de terre, huile de tournesol, arômes, sucre, sel, champignon de Paris en poudre 3,0%, tomate en poudre 2,5%, extrait de levure, purée d'ail 2,0%, jus de betterave concentré, épaississant : gomme xanthane ; acidifiant : acide citrique ; fenouil en poudre.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

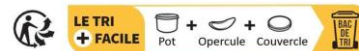
Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

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 sur la recyclabilité de ses emballages : pot et couvercle en plastique polypropylène majoritairement 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 cuisson | |
|-----------------|---------------|-------------------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|
| | Eau | Nombre de litres reconstitués | | Eau | Nombre de litres reconstitués |
| 100 g | 1 litre | 1 litre | 50 g | 1 litre | 1 litre |
| Le pot (560 g) | 5 litres | 5 litres | Le pot (560 g) | 11 litres | 11 litres |

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

UTILISATIONS

Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes végétales, idéale en déglacage pour la confection de jus corsés à base de légumes. Peut s'utiliser comme une glace de viande, pour enrichir une préparation (jus de légumes, farce...) à toutes les étapes de sa mise en œuvre. Parfaite en mouillement pour vos sautés et estouffades, ainsi que pour le braisage et le glaçage des légumes.




Demi-Glace de Légumes CHEF® Pot de 560 g pour 5 L à 11 L



CODE EAN

8445292570121

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Unités | Pour 100 g | Base de Sauce : pour 100 ml préparé avec 100 g/L | Base de Cuisson : pour 100 ml préparé avec 50 g/L | Bénéfices nutritionnels pour 100 ml |
|----------------------------|--------|------------|---|--|--|
| Énergie | kJ | 1301 | 130 | 65 | À faible teneur en graisses saturées tel que préparé. |
| | kcal | 311 | 31 | 16 | |
| Matières grasses | g | 16,3 | 1,6 | 0,8 |  Nutri-Score Tel que préparé. |
| - dont acides gras saturés | g | 2,6 | 0,3 | 0,1 | |
| Glucides | g | 34,9 | 3,5 | 1,7 | |
| - dont sucres | g | 10,6 | 1,1 | 0,5 | |
| Fibres alimentaires | g | 2,1 | <0,5 | <0,5 | |
| Protéines | g | 5,3 | 0,5 | <0,5 | |
| Sel | g | 6,5 | 0,65 | 0,33 | |

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Cette Demi-Glace à texture en pâte souple permet une mise en œuvre simple et rapide.

Un fonds à la texture liée et aux notes puissantes de légumes rôtis et caramélisés, pour un ensemble harmonieux et umami.

D'une couleur brune et brillante, il saura accompagner toutes vos préparations aussi bien en base de cuisson qu'en base de sauce grâce à sa double dilution.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile.

La puissance d'un fonds réduit longuement, alliée à la finesse du goût de légumes, vous assurant une performance optimale en recette.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 8 mois.

Avant ouverture, conserver au sec et à l'abri de la chaleur.

Après ouverture conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 4 semaines.

DONNÉES LOGISTIQUES

| | Type UC / UD | Code EAN | Poids Net | Poids Brut | Dimensions (L x l x H) en mm | | | |
|-----------------------------|---------------|--------------------|-------------------|-----------------------|---------------------------------|------------------------|------------------------|-----|
| Unité consommateur (UC) | Pot | 8445292570121 | 560 g | 615 g | 95 x 95 x 112 | | | |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 8445292570145 | 3,36 kg | 3,74 kg | 291 x 200 x 115 | | | |
| Palette - Gerbabilité : NON | Palette | 8445292570206 | 376,32 kg | 444 kg | 1200 x 800 x 955 | | | |
| Codes internes | Code douanier | Pays de production | Nbre UC par UD | Nbre UD par Couche | Couches par Palette | Nbre UD par Palette | Nbre UC par Palette | |
| L14398266-1 | 14398266 | 2103909089 | Danemark | 6 | 16 | 7 | 112 | 672 |

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