



Jus de Veau Lié CHEF® Boîte de 1,2 kg pour 20 L à 40 L



CODE EAN
3033710031870

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de veau lié déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sélection rigoureuse des ingrédients.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Fécule de maïs, fécule de pomme de terre, sel, maltodextrine, sucre, extrait de levure, arômes, farine de **blé**, légumes (oignons, tomates), viande de veau 3,8%, huile de tournesol, extrait de chicorée, colorant (caramel ordinaire), extrait de viande de bœuf, épaississant (gomme guar), ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **œuf, lait, céleri**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé**.
- Allergènes potentiellement présents : **œuf, lait, céleri**.

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

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

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Base idéale pour toutes vos sauces brunes, braisages, mouillement de sautés. Utilisé dans une sauce au vin rouge corsée, il accompagnera tout aussi parfaitement un poisson rôti tel que le bar.



Jus de Veau Lié CHEF®
Boîte de 1,2 kg pour 20 L à 40 L



CODE EAN
3033710031870

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 60 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1377 kJ	827 kJ	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	326 kcal	196 kcal	
Matières grasses	4,1 g	2,5 g	
- dont acides gras saturés	1,0 g	0,6 g	
Glucides	57 g	34 g	
- dont sucres	13 g	7,7 g	
Fibres alimentaires	3,6 g	2,1 g	
Protéines	13 g	7,8 g	
Sel	13,8 g	8,3 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates) ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Le Jus de Veau Lié CHEF® : la référence du marché depuis 1976. Un subtil équilibre des saveurs entre la viande de veau et la garniture aromatique vous assurant efficacité et puissance en recette.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710031870	1,2 kg	1,310 kg	132 x 145 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268009	7,2 kg	8,01 kg	396 x 290 x 185
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	3033711095581	288 kg	346 kg	1200 x 800 x 1075

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
PA 15.010.009	12323089	43735494 43735492 43735493 43735495	2103909010	France	6	8	5	40	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)
@ **nestleprofessional.fr**
✉ NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

