



Concentré de Viande CHEF® Pot de 500 g pour 12,5 L à 50 L



CODE EAN

303371 008175 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré de viande à texture en pâte et à conservation ambiante.



INGRÉDIENTS

Viande de bœuf 25,6%, arômes, sel, extrait de levure, huile de palme, concentré de tomate, sucre, arôme viande (blé), colorant : caramel (E150c) ; graines de coriandre, poivre, épaississant : gomme xanthane ; extraits de plantes aromatiques, antioxygène : extrait riche en tocophérols.

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

MODE D'EMPLOI

Selon la puissance de goût que vous souhaitez apporter à vos recettes, délayez 10 à 40 g de produit par litre ou kilogramme de préparation chaude ou froide.
Dilution parfaite dans un liquide bouillant.

DOSAGES

Produit	Liquide bouillant ou froid	Préparation obtenue
10 à 40 g	1 litre	1 litre
Le pot	12,5 à 50 litres	12,5 à 50 litres

UTILISATION

Un concentré à texture en pâte proche d'une glace de viande obtenu par réduction de matières nobles pour apporter à chaque étape de vos préparations une note puissante de viande. Le concentré de viande CHEF® permet de réaliser les grands classiques où l'adjonction de glace est nécessaire, ou des sauces courtes directement avec de la crème et du beurre.



Concentré de Viande CHEF® Pot de 500 g pour 12,5 L à 50 L



CODE EAN

303371 008175 2

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 25g	Bénéfices nutritionnels
Energie	255 kcal	64 kcal	<ul style="list-style-type: none"> - A très faible teneur en matières grasses. - Acides gras trans <1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.
	1067 kJ	267 kJ	
Protéines	18,2 g	4,6 g	
Glucides	19,6 g	4,9 g	
	- dont sucres	15,0 g	
Lipides	11,4 g	2,9 g	
	- dont acides gras saturés	6,0 g	1,5 g
	- dont acides gras trans	0,1 g	0,0 g
Fibres	0,4 g	0,1 g	
Sodium	7,0 g	1,8 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Avec une véritable puissance de goût, ce concentré de saveur proche d'une glace, permet de réaliser en toute souplesse une cuisine savoureuse et contemporaine.

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison chaude et froide ; une déclaration complète des allergènes ; sans exhausteur de goût ajouté ; un petit pot pratique, hermétique, refermable et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, bien refermer le pot et conserver de préférence au réfrigérateur.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Pot	303371 008175 2	500 g	560 g	90 x 90 x 96		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710199068	3 kg	3,485 kg	295 x 101 x 101		
Palette				585 kg	1200 x 800 x 1160		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
30.24.91.b	12040460		6	16	10	160	960

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

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons