



## Gelée Claire CHEF® Boîte de 1 kg pour 20 L



CODE EAN

303371 008487 6

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Gelée claire déshydratée.

### INGRÉDIENTS

Ingrédients de la gelée déshydratée : gélatine de porc 48%, sel, exhausteur de goût : glutamate de sodium ; sirop de glucose, vin de Madère sur maltodextrine, sucre, acidifiant : acide citrique ; arôme (céleri), extraits de plantes aromatiques et d'épice.  
Peut contenir des traces de blé, lait, œuf, poisson, crustacés.

### 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 : céleri.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : blé, lait, œuf, poisson, crustacés.

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

- 1- Délayer le produit dans le liquide froid.
- 2 - Portez à ébullition lentement tout en remuant.
- 3 - Laisser refroidir selon l'usage désiré.

### DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage péconisé	
	Eau	Nombre de litres obtenus
50 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres

### UTILISATION

La gelée claire CHEF® permet de réaliser des gelées rapidement et simplement tout en garantissant un résultat constant sur toutes les préparations (chaud-froid, poisson en gelée, terrine de légumes...).



## Gelée Claire CHEF® Boîte de 1 kg pour 20 L



CODE EAN

303371 008487 6

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 50 g
Energie	273 kcal	136 kcal
	1160 kJ	580 kJ
Protéines	48,5 g	24,3 g
Glucides	19,8 g	9,8 g
- dont sucres	2,5 g	1,2 g
Lipides	0,1 g	0,1 g
- dont acides gras saturés	0,0 g	0,0 g
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g
Fibres	0,0 g	0,0 g
Sodium	10,8 g	5,4 g

### AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une sélection rigoureuse des ingrédients pour une recette de qualité.  
Une gelée claire et limpide.  
Une polyvalence d'utilisation : en gelée, en nappage ou encore en décor.  
Ce produit reste stable avec du lait.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.  
A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 008487 6	1000 g	1099 g	145 x 132 x 147		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710142569	6 kg	6,74 kg	396 x 290 x 152		
Palette				402,44 kg	1200 x 800 x 1214		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.055.005.b	1662712		6	8	7	56	336

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons