



## Concentré liquide de VOLAILLE CHEF®

CODE EAN

7613035849341

### DÉNOMINATION

Concentré liquide à base de poulet.

### INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de viande de poulet concentré 66% (eau, extrait de viande de poulet 4,5%, extrait de poule en poudre 0,7%, sel), sel, sucre, arômes, extrait de levure, amidon modifié, oignon en poudre, arômes naturels, vinaigre d'alcool, poivre blanc, stabilisant (gomme xanthane).

### ALLERGÈNES MAJEURS

Allergènes	Présence	Traces Possibles	Non
Arachides			x
Noix			x
Lait (incl lactose)			x
Œufs			x
Soja			x
Poisson			x
Crustacés			x
Céréales (contenant gluten)			x
Céleri			x
Moutarde			x
Lupins			x
Mollusques			x
Sésame			x
Sulfites			x



S.A. Nestlé Catering Services N.V.  
Rue de Birminghamstraat 221  
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30  
Fax: (+32) 02/529.56.20  
E-mail: [consumnp@be.nestle.com](mailto:consumnp@be.nestle.com)

[www.nestleprofessional.be](http://www.nestleprofessional.be)

### MODE D'EMPLOI

Bien agiter avant emploi. Dosage de 5 à 50 ml en assaisonnement; 30ml/1 L d'eau pour un fonds; 20ml/1 L d'eau pour un bouillon.

### DOSAGES

Produit concentré	Fonds		Produit concentré	Bouillon	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
30ml	1 litre	1 litre	20ml	1 litre	1 litre
La bouteille (1L)	33 litres	34 litres	La bouteille (1L)	50 litres	51 litres

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

### SUGGESTIONS D'UTILISATION

Parfait pour intensifier et enrichir la saveur des sauces, glaçages, marinades et garnitures. Doser le produit concentré selon l'intensité de goût de volaille que vous voulez donner à vos préparations. Froid idéal pour les marinades. Particulièrement adapté pour les soupes, sauces et préparations qui exigent un goût de volaille.



## Concentré liquide de VOLAILLE CHEF®

CODE EAN

7613035849341

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Produit concentré	Pour 100ml
Energie	265 kJ
	62 kcal
Matières grasses	0.2 g
- dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	9.4 g
- dont sucres	3.6 g
Fibres alimentaires	0.5 g
Protéines	5.5 g
Sel	24.37 g

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité à la production : 18 mois.

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 4 mois.

Bien refermer après utilisation.

Durabilité minimale à la livraison : 120 jours.

### DONNÉES LOGISTIQUES

Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Bouteille	7613035849341	1.19 kg	1.24 kg	85 x	85 x	220.0
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035849358	4.76 kg	5.09 kg	188 x	185 x	235
Palette		7613035955585	571,2 kg	636 kg	1200 x	800 x	1325

Code Article	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
12322974	21,041,000	Danemark	4	24	5	120	480

### BENEFICES

Grâce à ce **liquide concentré de volaille avec un goût authentique** et basé sur des ingrédients frais, vous **renforcerez la saveur de tous vos bouillons, sauces, glaçages, marinades**, et garnitures à tout moment de la préparation. Grâce à sa polyvalence vous pourrez vous concentrer sur votre créativité et la présentation de vos plats avec un goût constant. Notre qualité et votre créativité : **un monde de diversité!**

- Goût authentique
- Qualité:
  - Sans agents conservateurs
  - Sans colorants artificiels
  - Sans gluten
- Diversité:
  - A ajouter à n'importe quel moment de la préparation
  - Base balancée sur laquelle vous pouvez bâtir vos propres recettes
  - Utilisation multiple: chaud/froid, comme base/pour intensifier les goûts
  - Utilisation à chaud: intensifier la saveur de potages, sauces, à la vapeur, pour les glaçages, wok à la minute.  
Utilisation froid: marinades et dressings.
- Vous garantit une qualité constante
- Gain de temps important: plus de temps pour la créativité et la présentation.
- Facile à utiliser: facile à verser et à doser.
- Etiquetage clair: garantit une identification correcte du goût.
- Longue durée de vie : fermé 18 mois, ouvert: 4 mois dans le réfrigérateur à < 5°C