



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



CODE EAN

3033710081776

DÉNOMINATION

Concentré de volaille en pâte

INGRÉDIENTS

Volaille 34,4% : viande de poulet 25,4%, graisse de poule, viande de poulet déshydratée 3,3% ; arômes (**blé**), sel, eau, poivre, graines de coriandre, extraits de plantes aromatiques, épaississant : gomme xanthane ; antioxydant : extraits riches en tocophérols.

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

www.nestleprofessional.com

MODE D'EMPLOI

Délayer 10 à 40 g de produit par litre ou kilo dans vos préparations chaudes ou froides.

UTILISATION

Ce concentré est une glace de volaille qui permet de corser vos sauces, jus, plats mijotés, potages, vinaigrettes ...



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



CODE EAN

3033710081776

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 25g
Valeur énergétique	1250 kJ	314 kJ
	301 kcal	76 kcal
Matières grasses	22 g	5,5 g
- dont acides gras saturés	11 g	2,8 g
Glucides	12 g	3 g
- dont sucres	10 g	2,5 g
Fibres alimentaires	3,1 g	0,8 g
Protéines	12 g	3,1 g
Sel	19,5 g	5 g

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité à la production : 18 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais.
Refermer après utilisation.
Une fois ouvert : conserver au réfrigérateur.
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 cm
Unité consommateur (UC)	Pot	3003710081776	500 g	560 g	9 x 9 x 9,6
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710199174	3 kg	3,50 kg	29,5 x 10,1 x 10,1
Palette		3033711012267		585,00 kg	120 x 80 x 116

Code PA	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
10,34,91.c	12040437	21039090	Danemark	6	16	10	160	960

BÉNÉFICES

- Qualité constante
- Utilisation facile
- Gain de temps
- A faible teneur en matières grasses
- Idéal pour donner du goût à des sauces faites "à la minute"

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.