



CHEF® JUS DE CANARD

Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



CODE EAN

7613035244948

DÉNOMINATION

Jus de canard déshydraté

INGRÉDIENTS

Amidons, sirop de glucose, canard 11,8% (graisse de canard 6,7%, viande de canard 5,1%), arômes (blé), sel, extrait de levure, extrait de chicorée, oignon, sucre caramélisé, extrait de vin blanc, extrait d'ail, antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir des traces de lait, œuf, céleri, poisson, crustacés.

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.be

MODE D'EMPLOI

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

DOSAGE

Produit déshydraté	Base de jus		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60g	1 litre	1 litre	30g	1 litre	1 litre
La boîte	10 litres	10 litres	La boîte	20 litres	20 litres

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

UTILISATION

Base pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, sauces, braisages de légumes et vinaigrettes. Pour réaliser des recettes légères et riches en saveur.



CHEF® JUS DE CANARD

Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



CODE EAN

7613035244948

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 60 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	1549 kJ 367 kcal	930 kJ 220 kcal	A faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	8,3 g	5,0 g	
- dont acides gras saturés	2,8 g	1,7 g	
Glucides	59 g	35 g	
- dont sucres	5,3 g	3,2 g	
Fibres alimentaires	1,8 g	1,1 g	
Protéines	13 g	7,9 g	
Sel	10.5 g	6,3 g	

CONSERVATION - STOCKAGE

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO): 12 mois.

Date limite après livraison: 100 jours

DONNEES LOGISTIQUES

Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm	
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613035244948	600 g	700 g	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035244955	3,60 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152
Palette		7613035244962	201,6 kg	269 kg	1200 x 800 x 1214

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
769888911389.A0 1.001 - SFG	12280107	2103909010	France	6	8	7	56	336

BENEFICES

- Conçue soigneusement avec une saveur plus riche et intense en viande
- Liaison efficace et parfaite pour un jus corsé au goût puissant
- Sans exhausteurs de goût ajoutés
- À faible teneur en matières grasses

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