



CHEF® Concentré Liquide Bœuf Bouteille de 1 L



CODE EAN

7613035910805

DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré liquide à base de bœuf.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- 68% de jus de cuisson de viande de bœuf concentré.
- Utilisable à chaud et à froid.
- Sans gluten.

INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de viande de bœuf concentré 68% (eau, extrait de viande de bœuf 3,6%, extrait de bœuf 1,3%, sel), sel, sucre, extrait de levure, amidon modifié, arômes naturels, oignon en poudre, arômes, vinaigre d'alcool, poivre blanc, stabilisant (gomme xanthane).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **aucun**.
- Allergènes potentiellement présents: **aucun**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.



Nestlé Professional Belgilux
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

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

DOSAGES

Produit concentré	Assaisonnement	Produit concentré	Bouillon / Fonds
5 à 50 ml	1 kg d'ingrédients	20 à 30 ml	1 L d'eau

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

UTILISATION

Ce concentré liquide est idéal pour:

- Confectionner des sauces froides condimentaires à base de mayonnaise, de fromage blanc ou de crème épaisse, des vinaigrettes et des sauces vierges de légumes.
- Assaisonner des émulsions et espumas.
- Réaliser des bouillons aromatisés à servir ou des infusions.
- Préparer des bouillons de mouillement (risottos ou cuissons de ravioles).
- Enrichir un wok de viande, de volaille, de produits de la mer, de légumes ou de nouilles sautées.
- Agrémenter ou enrichir la saveur des sauces à tout moment de la préparation.
- Corser les préparations à cuire sous-vide.
- Réaliser des marinades instantanées ou des laquages.
- Personnaliser ou renforcer le goût des potages.
- Assaisonner les farces et appareils.



CHEF® Concentré Liquide Bœuf Bouteille de 1 L



CODE EAN

7613035910805

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml
Énergie	238 kJ 56 kcal
Matières grasses	0,1 g
- dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	9,0 g
- dont sucres	6,0 g
Fibres alimentaires	0,4 g
Protéines	4,6 g
Sel	24,5 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses.
À très faible teneur en grasses saturées.

Conseil de professionnel

Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.

Nutri-Score



Tel que vendu.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

- 68% de jus de cuisson de viande de bœuf concentré.
- Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en œuvre: il est utilisable à chaud comme à froid, dilué pour réaliser des bouillons ou en l'état pour corser vos préparations.
- Sans gluten.

CONSERVATION - STOCKAGE

- Durabilité minimale après production: 18 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 120 jours.
- À 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.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	7613035910805	1,190 kg	1,240 kg	88 x 88 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035910812	4,760 kg	5,128 kg	186 x 186 x 235
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	7613035955608	571,200 kg	641,321 kg	1200 x 800 x 1319

Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12322975	21041000	Danemark	4	24	5	120	480

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