



## CHEF® Concentré Liquide Volaille Bouteille de 1 L



CODE EAN

7613035849341

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré liquide à base de poulet.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- 69% de jus de cuisson de viande de poulet concentré.
- Utilisable à chaud et à froid.
- Sans gluten.

### INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de viande de poulet concentré 69% (eau, extrait de viande de poulet 4,6%, extrait de poulet en poudre 0,6%, sel), sel, sucre, arômes naturels, extrait de levure, amidon modifié, 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](mailto:consumnp@be.nestle.com)  
[www.nestleprofessional.be](http://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 raviolos).
- Enrichir un wok de viande, de volaille, de légumes ou de nouilles sautées.
- Réaliser des cuissons longues de type ragoûts, estouffades our rehausser la saveur des sauces blanches ou brunes 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 Volaille Bouteille de 1 L



CODE EAN

7613035849341

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml
Énergie	233 kJ
	55 kcal
Matières grasses	0,2 g
- dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	8,3 g
- dont sucres	4,8 g
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	4,7 g
Sel	23,9 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

- 69% de jus de cuisson de viande de poulet 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	7613035849341	1,190 kg	1,240 kg	85 x	85 x	220
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035849358	4,760 kg	5,090 kg	188 x	185 x	235
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	7613035955585	571,200 kg	636 kg	1200 x	800 x	1325
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
12322974	21041000	Danemark	4	24	5	120	480

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