



CHEF® Vloeibaar Gevogelteconcentraat Fles van 1 L



EAN CODE

7613035849341

PRODUCTBESCHRIJVING

Vloeibaar concentraat op basis van kip.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- 69% geconcentreerd kookvocht van kippenvlees.
- Geschikt voor warme en koude bereidingen.
- Glutenvrij.

INGREDIËNTEN

Geconcentreerd kookvocht van kippenvlees 69% (water, kippenvleesextract 4,6%, kippenextractpoeder 0,6%, zout), zout, suiker, natuurlijke aroma's, gistextract, gemodificeerd zetmeel, uienpoeder, aroma's, alcoholazijn, witte peper, stabilisator (xanthaangom).

ALLERGENEN

In overeenstemming met de huidige regelgeving:

- Allergenen aanwezig in het recept of in één van de ingrediënten: **geen**.
- Allergenen mogelijk aanwezig: **geen**.

Controleer deze informatie op het etiket van uw product, want alleen deze informatie is bindend.



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

GEBRUIKSAANWIJZING

- Goed schudden voor gebruik.
- Geschikt voor warme en koude bereidingen.
- Gebruik 5 - 50 ml als smaakmaker; 30 ml / 1 L water voor fond; 20 ml / 1 L water voor bouillon.

VERHOUDINGEN

Geconcentreerd product	Smaakmaker	Geconcentreerd product	Bouillon / Fond
5 à 50 ml	1 kg ingrediënten	20 à 30 ml	1 L water

Bovenstaande dosering is een richtlijn, naar eigen smaak kunt u de producthoeveelheid in uw gerechten verhogen of verlagen.

GEBRUIKSUGGESTIES

Dit vloeibare concentraat is ideaal voor:

- Bereiden van koude sauzen op basis van mayonaise, kwark of zure room, vinaigrettes en groentesauzen zonder toevoegingen.
- Op smaak brengen van emulsies en espuma's.
- Het maken van gearomatiseerde bouillons om te serveren of om te infuseren.
- Bereiden van vochtige bouillons (voor risotto's of het koken van ravioli).
- Verrijken van een wok met vlees, gevogelte, groenten of gebakken noedels.
- Het uitvoeren van bereidingen zoals ragouts met een lange kooktijd, suddergerechten, of het versterken van de smaak van witte of bruine sauzen in elk stadium van de bereiding.
- Het meer pit geven van kant-en-klare bereidingen.
- Het maken van instant marinades of glazuren.
- Het personaliseren of versterken van de smaak van soepen.
- Op smaak brengen van vullingen en mengels.



CHEF® Vloeibaar Gevogelteconcentraat Fles van 1 L



EAN CODE

7613035849341

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 ml
Energie	233 kJ 55 kcal
Vetten	0,2 g
- waarvan verzadigde vetzuren	0,1 g
Koolhydraten	8,3 g
- waarvan suikers	4,8 g
Vezels	0,8 g
Eiwitten	4,7 g
Zout	23,9 g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Professioneel advies

Dit product is reeds gezouten, vermijd herzouten.

Nutri-Score



Zoals verkocht.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

- 69% geconcentreerd kookvocht van kippenvlees.
- Dit vloeibare smaakconcentraat is veelzijdig, snel en gemakkelijk te gebruiken: het kan warm of koud worden gebruikt, verdund om bouillon te maken of alleen om uw gerechten op smaak te brengen.
- Glutenvrij.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 18 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 120 dagen.
- Op een droge plaats bewaren en tegen hitte beschermen.
- Na openen in de koelkast bewaren (bij max +5°C) en binnen 4 maanden gebruiken.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Fles	7613035849341	1,190 kg	1,240 kg	85 x 85 x 220
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613035849358	4,760 kg	5,090 kg	188 x 185 x 235
Pallet - Stapelbaar: NEEN	Pallet	7613035955585	571,200 kg	636 kg	1200 x 800 x 1325

Nestlé Code	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal CE per DE	Aantal DE per laag	Lagen per pallet	Aantal DE per pallet	Aantal CE per pallet
12322974	21041000	Denemarken	4	24	5	120	480

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