



CHEF® Vloeibaar Groentenconcentraat Fles van 1 L



EAN CODE

7613035849327

PRODUCTBESCHRIJVING

Vloeibaar concentraat op basis van groenten.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Geschikt voor warme en koude bereidingen.
- Geschikt voor veganistische diëten.
- Glutenvrij.



INGREDIËNTEN

Bereiding van groentenextracten 49% (water, 21% groenten (ui, wortel, prei, **SELDERIJ**, venkel), tijm, lavas, zwarte peper, laurierblad, zout), zout, gerehydrateerd groentenpoeder 18% (water, ui, pastinaak, peterseliewortel, wortel, prei, champignon, tomaat, knoflook), suiker, gistextract, gemodificeerd zetmeel, wijnazijn, peterselie-extract, natuurlijk aroma, stabilisator (xanthaangom).

ALLERGENEN

In overeenstemming met de huidige regelgeving:

- Allergenen aanwezig in het recept of in één van de ingrediënten: **selderij**.
- 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 voor 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, zeevruchten, groenten of gebakken noedels.
- Verbeteren of verrijken van de smaak van 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 Groentenconcentraat Fles van 1 L



EAN CODE
7613035849327

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 ml
Energie	345 kJ 82 kcal
Vetten	0,5 g
- waarvan verzadigde vetzuren	0,1 g
Koolhydraten	15,3 g
- waarvan suikers	12,9 g
Vezels	2,6 g
Eiwitten	2,7 g
Zout	22,8 g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Professioneel advies

Dit product is reeds gezouten, vermijd herzouten.

Nutri-Score



Zoals verkocht

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

- 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.
- Recept geschikt voor veganistische diëten.
- 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	7613035849327	1,190 kg	1,240 kg	85 x 85 x 220
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613035849334	4,760 kg	5,090 kg	188 x 185 x 235
Pallet - Stapelbaar: NEEN	Pallet	7613035955592	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
12322973	21041000	Denemarken	4	24	5	120	480

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