



CHEF® Gebonden Kalfsjus Doos van 1,2 kg voor 20 L à 40 L



EAN CODE
3033710031870

PRODUCTBESCHRIJVING

Gebonden kalfsjus in droge vorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Perfecte verdunning met kokend water.
- Uitstekend voor koude opslag.
- Zeer vetarm bereid.

INGREDIËNTEN

Zetmeel, zout, suiker, gistextract, **TARWE**bloem, aroma's, kalfsvlees (3,8%), maltodextrine, ui, tomaat, zonnebloemolie, cichorei-extract, kleurstof (karamel), kookvocht van rundvlees, verdikkingsmiddel (guargom), knoflook, witte wijnextract, antioxidant (rozemarijn extract).

Bevat mogelijk: **SELDERIJ, EIEREN, MELK**.

ALLERGENEN

Overeenkomstig de geldende voorschriften:

- Allergenen aanwezig in het recept of in een van de ingrediënten: **tarwe**.
- Mogelijke allergenen: **selderij, eieren, melk**.

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

1. Het product in kokende of koude vloeistof oplossen.
2. Aan de kook houden of brengen en 3 minuten laten doorkoken.

VERHOUDINGEN

Droog product	Basis voor saus		Droog product	Basis voor koken	
	Water	Aantal liter verkregen		Water	Aantal liter verkregen
60 g	1 Liter	1 Liter	30 g	1 Liter	1 Liter
De doos (1,2 kg)	20 Liter	20 Liter	De doos (1,2 kg)	40 Liter	40 Liter

GEBRUIKSUGGESTIES

- Ideale basis voor al uw bruine sauzen, stoofpotjes en roerbakgerechten.
- Gebruikt in een volle rode wijnsaus is het ook een perfecte begeleiding van gebraden vis zoals zeebaars.



CHEF® Gebonden Kalfsjus Doos van 1,2 kg voor 20 L à 40 L



EAN CODE
3033710031870

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g		Per 100 ml bereid met 60 g/L	
Energie	1472	kJ	85	kJ
	348	kcal	20	kcal
Vetten	5,0	g	< 0,5	g
- waarvan verzadigde vetzuren	1,4	g	< 0,1	g
Koolhydraten	60,5	g	3,5	g
- waarvan suikers	18,0	g	1,0	g
Vezels	3,1	g	< 0,5	g
Eiwitten	13,1	g	0,8	g
Zout	12,4	g	0,72	g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Nutri-Score



Voor sausbasis en kookbasis zoals voorbereid.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Gebonden Kalfsjus: de marktreferentie sinds 1976. Een subtiel smaakevenwicht tussen het kalfsvlees en de aromatische garnituur zorgt voor efficiëntie en kracht in uw recept.

Het resultaat van de knowhow van CHEF®:

- Een strenge selectie van ingrediënten.
- Doseringen aangepast aan de verschillende soorten gebruik (koken, sauzen).
- Uitstekende weerstand tegen koeling en au bain-marie.
- Een praktische, luchtdichte, hersluitbare, stapelbare en recycleerbare verpakking.
- Een afneembaar traceerbaarheidsformulier.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 15 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 120 dagen.
- Op een droge plaats bewaren en tegen hitte beschermen.
- Goed sluiten na gebruik.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN Code	Netto gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Doos	3033710031870	1,200 kg	1,300 kg	129 x 129 x 216
Distributie-eenheid (DE)	Karton	3033710268009	7,200 kg	7,870 kg	385 x 257 x 218
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613038549712	259,200 kg	313 kg	1200 x 800 x 1026

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
12576718	21039090	Slowakije	6	9	4	36	216

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