



CHEF® Jus de Bœuf Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



CODE EAN

7613035244610

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de bœuf déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Dilution parfaite à l'eau bouillante.
- Excellente tenue en liaison froide.
- À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Fécules, sirop de glucose, sel iodé, extrait de levure, arômes (avec **CÉLERI**), huile de tournesol, oignon, colorant (caramel ordinaire), sel, tomate, jus de cuisson de viande de bœuf 2,2%, sucre, ail, carotte, poivre blanc, laurier, thym, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir: **OEUFs, LAIT, GLUTEN.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **céleri**.
- Allergènes potentiellement présents: **œufs, lait, gluten**.

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

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de jus		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte (600 g)	10 litres	10 litres	La boîte (600 g)	20 litres	20 litres

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

UTILISATION

- Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglacage de cuisson ou vinaigrette.
- Condimenté avec des câpres et des cornichons, ce jus accompagnera parfaitement un effiloché de queue de bœuf en salade.



CHEF® Jus de Bœuf
Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



CODE EAN

7613035244610

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml préparé avec 60 g/L	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1496 kJ 355 kcal	85 kJ 20 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	8,2 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	1,8 g	< 0,1 g	
Glucides	59 g	3,4 g	
- dont sucres	9,8 g	0,6 g	
Fibres alimentaires	1,5 g	< 0,5 g	
Protéines	9,3 g	0,5 g	<p>Nutri-Score</p>  <p>Tel que préparé.</p>
Sel	14,3 g	0,83 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Jus de Bœuf CHEF® : une recette puissante et riche en goût. L'alliance entre la saveur corsée des sucs pincés et le goût fin et délicat de la viande de bœuf.

- Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.
- Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
- Un bordereau de traçabilité détachable.
- Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

- Durabilité minimale après production: 15 mois
- Durabilité minimale après livraison: 90 jours.
- À conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
- Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	CODE EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613035244610	600 g	656 g	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035244627	3,600 kg	4,050 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038350400	194,400 kg	249 kg	1200 x 800 x 1054

Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par palette	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12576751	21039090	Slovaquie	6	9	6	54	324

S.A. Nestlé Catering Services N.V. © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.