



CHEF® Jus de Veau Lié

Boîte de 1,2 kg pour 20 L à 40 L



CODE EAN

3033710031870

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de veau lié 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, sel, sucre, extrait de levure, farine de **BLÉ**, arômes, viande de veau (3,8%), maltodextrine, oignon, tomate, huile de tournesol, extrait de chicorée, colorant (caramel ordinaire), viande de boeuf 2,2%, épaississant (gomme guar), ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir: **CÉLERI, ŒUFS, LAIT**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

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

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 sauce		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 (1,2 kg)	20 litres	20 litres	La boîte (1,2 kg)	40 litres	40 litres

UTILISATION

- Base idéale pour toutes vos sauces brunes, braisages, mouillement de sautés.
- Utilisé dans une sauce au vin rouge corsée, il accompagnera tout aussi parfaitement un poisson rôti tel que le bar.



CHEF® Jus de Veau Lié

Boîte de 1,2 kg pour 20 L à 40 L



CODE EAN

3033710031870

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g		Pour 100 ml préparé avec 60 g/L	
Énergie	1472	kJ	85	kJ
	348	kcal	20	kcal
Matières grasses	5,0	g	< 0,5	g
- dont acides gras saturés	1,4	g	< 0,1	g
Glucides	60,5	g	3,5	g
- dont sucres	18,0	g	1,0	g
Fibres alimentaires	3,1	g	< 0,5	g
Protéines	13,1	g	0,8	g
Sel	12,4	g	0,72	g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Tel que préparé.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Jus de Veau Lié CHEF® : la référence du marché depuis 1976. Un subtil équilibre des saveurs entre la viande de veau et la garniture aromatique vous assurant efficacité et puissance en recette.

Issu du savoir-faire CHEF®:

- Une sélection rigoureuse des ingrédients.
- Des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces).
- Une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.
- Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable
- Un bordereau de traçabilité détachable et recollable.

CONSERVATION - STOCKAGE

- Durabilité minimale après production: 15 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 120 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	3033710031870	1,200 kg	1,300 kg	129 x 129 x 216
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268009	7,200 kg	7,870 kg	385 x 257 x 218
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038549712	259,200 kg	313 kg	1200 x 800 x 1026

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
12576718	21039090	Slovaquie	6	9	4	36	216

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