



Jus de Veau Lié CHEF® Boîte de 660 g pour 11 L à 22 L



CODE EAN

3033710031047

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, sucre, extrait de levure, farine de **BLÉ**, sel iodé, sel, arômes, viande de veau 3,8%, colorant (caramel ordinaire), oignon, tomate, viande de bœuf 2,2%, huile de tournesol, 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, ŒUFS, LAIT**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ® a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

SK 13
ES

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP).



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	11 litres	11 litres	La boîte	22 litres	22 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.




Jus de Veau Lié CHEF® Boîte de 660 g pour 11 L à 22 L



CODE EAN

3033710031047

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml avec 60 g/L	Pour 100 ml avec 30 g/L	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1472 kJ 348 kcal	85 kJ 20 kcal	43 kJ 10 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses - dont acides gras saturés	5,0 g 1,4 g	< 0,5 g < 0,1 g	< 0,5 g < 0,1 g	
Glucides - dont sucres	60,5 g 18,7 g	3,5 g 1,1 g	1,8 g 0,6 g	Nutri-Score
Fibres alimentaires	3,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	13,1 g	0,8 g	< 0,5 g	 B: Base de cuisson C: Base de sauce Tel que préparé.
Sel	12,4 g	0,72 g	0,36 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : 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.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

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.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.

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	3033710031047	0,66 kg	0,716 kg	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710267965	3,96 kg	4,41 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038527406	213,84 kg	269 kg	1200 x 800 x 1054

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
710015540201	12576721	44147514 44328301 44328269	2103909019	Slovaquie	6	9	6	54	324

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX @Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)

@ **www.nestleprofessional.fr**

Service Consommateurs NESTLÉ FRANCE,
34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux



Version du 06/03/2024

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr