



## Jus d'Agneau CHEF® Pot de 640 g - pour 8L à 15L



CODE EAN

7613032246204

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus d'agneau à texture en pâte.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.  
Texture en pâte souple.  
Mise en œuvre simple et rapide.

### INGRÉDIENTS

Fonds d'agneau concentré 24% (eau, os d'agneau, oignons, carottes, purée de tomate, persil, ail, thym, laurier), fécule de pomme de terre, maltodextrine, sel, arômes, huile de tournesol, sucre, vin blanc, extrait de levure, protéines végétales hydrolysées (**BLÉ**), purée d'ail, bouillon de viande de boeuf, concentré de tomate.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **BLÉ**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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.  
NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : pot et couvercle en plastique Polypropylène recyclables.



LE TRI  
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

### MODE D'EMPLOI

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

### DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
80 g	1 litre	1 litre
Le pot (640 g)	8 litres	8 litres

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

### UTILISATION

Ce jus peut être utilisé pour accompagner tous vos rôis d'agneau (carré, gigot, épaule...).  
Il permet également de réaliser des jus corsés après déglçage, des cuissons de Navarins, de sautés...  
Possibilités de personnalisation en ajoutant : des épices (badiane, piment d'Espelette), des herbes et plantes aromatiques (romarin, thym, sarriette), des fruits et des fruits secs (pommes, amandes), des légumes (poivron, champignons), des condiments (pâte de curry, tapenade) ou du vin de Marsala.



## Jus d'Agneau CHEF® Pot de 640 g - pour 8L à 15L



CODE EAN

7613032246204

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100ml préparé avec 80 g/L
Énergie	1122 kJ 266 kcal	90 kJ 21 kcal
Matières grasses	7,9 g	0,6 g
- dont acides gras saturés	0,8 g	<0,1 g
Glucides	35,9 g	2,9 g
- dont sucres	10,7 g	0,9 g
Fibres alimentaires	1,2 g	<0,5 g
Protéines	12,4 g	1,0 g
Sel	10,5 g	0,84 g

Bénéfices nutritionnels pour 100 ml

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.



Base de sauce (tel que préparé)

### AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La finesse de goût d'agneau rôti relevée par une note d'ail confit procure rondeur et équilibre des saveurs à ce jus.

Sa complexité aromatique renforcera agréablement vos mets.

Ce jus est élaboré à partir de fonds concentrés d'agneau et de garniture aromatique et est préparé avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

Avant ouverture, conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Pot	7613032246204	640 g	695 g	95 x	95 x	112	
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032246211	3,84 kg	4,22 kg	291 x	200 x	115	
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613032246228	430,08 kg	498 kg	1200 x	800 x	955	
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	
L12082300-2	12082300	2103909019	Danemark	6	16	7	112	672

NESTLÉ FRANCE SAS 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](http://www.nestleprofessional.fr)

✉ Service consommateurs Nestlé France

34-40 rue Guynemer  
92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 21/06/2023

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)

Page 2 / 2