



Demi-Glace de Légumes CHEF® Pot de 560 g pour 5 L à 11 L



CODE EAN

8445292570121

DESCRIPTION DU PRODUIT

Demi-glace de légumes – texture en pâte

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.
Mise en œuvre simple et rapide.

INGRÉDIENTS

Demi-glace de légumes 28,4% (eau, oignon, carotte, brocoli, pomme de terre, champignon de Paris, poireau, purée de tomate double concentrée, betterave, pois chiche, cèpe, ail, anis étoilé), féculé de pomme de terre, huile de tournesol, arômes, sucre, sel, champignon de Paris en poudre 3,0%, tomate en poudre 2,5%, extrait de levure, purée d'ail 2,0%, jus de betterave concentré, épaississant : gomme xanthane ; acidifiant : acide citrique ; fenouil en poudre.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- 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 majoritairement recyclables.



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		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
100 g	1 litre	1 litre	50 g	1 litre	1 litre
Le pot (560 g)	5 litres	5 litres	Le pot (560 g)	11 litres	11 litres

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

UTILISATIONS

Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes végétales, idéale en déglacage pour la confection de jus corsés à base de légumes. Peut s'utiliser comme une glace de viande, pour enrichir une préparation (jus de légumes, farce...) à toutes les étapes de sa mise en œuvre. Parfaite en mouillement pour vos sautés et estouffades, ainsi que pour le braisage et le glaçage des légumes.




Demi-Glace de Légumes CHEF® Pot de 560 g pour 5 L à 11 L



CODE EAN

8445292570121

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Unités	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100 ml préparé avec 100 g/L	Base de Cuisson : pour 100 ml préparé avec 50 g/L	Bénéfices nutritionnels pour 100 ml
Énergie	kJ	1301	130	65	À faible teneur en graisses saturées tel que préparé.
	kcal	311	31	16	
Matières grasses	g	16,3	1,6	0,8	 Nutri-Score Tel que préparé.
- dont acides gras saturés	g	2,6	0,3	0,1	
Glucides	g	34,9	3,5	1,7	
- dont sucres	g	10,6	1,1	0,5	
Fibres alimentaires	g	2,1	<0,5	<0,5	
Protéines	g	5,3	0,5	<0,5	
Sel	g	6,5	0,65	0,33	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Cette Demi-Glace à texture en pâte souple permet une mise en œuvre simple et rapide.

Un fonds à la texture liée et aux notes puissantes de légumes rôtis et caramélisés, pour un ensemble harmonieux et umami.

D'une couleur brune et brillante, il saura accompagner toutes vos préparations aussi bien en base de cuisson qu'en base de sauce grâce à sa double dilution.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile.

La puissance d'un fonds réduit longuement, alliée à la finesse du goût de légumes, vous assurant une performance optimale en recette.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 8 mois.

Avant ouverture, conserver au sec et à l'abri de la chaleur.

Après ouverture conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 4 semaines.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Pot	8445292570121	560 g	615 g	95 x 95 x 112			
Unité de distribution (UD)	Carton	8445292570145	3,36 kg	3,74 kg	291 x 200 x 115			
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	8445292570206	376,32 kg	444 kg	1200 x 800 x 955			
Codes internes	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette	
L14398266-1	14398266	2103909089	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

Service consommateurs Nestlé France

34-40 rue Guynemer

92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons