



Jus de Bœuf CHEF® Boîte de 700 g pour 14 L



CODE EAN

303371 003098 9

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de bœuf déshydraté.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs, sirop de glucose, sel, extrait de levure, plante aromatique, arômes, légumes : oignon, tomate ; huile de tournesol, jus de cuisson de viande de bœuf 3,9%, acidifiant : acide citrique ; ail, poivre, graines de céleri.

Peut contenir des traces de : lait, œuf, blé.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : céleri.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf, blé.

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

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

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
50 g	1 litre	1 litre
La boîte	14 litres	14 litres

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

UTILISATION

Base pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, sauces, braisages de légumes et vinaigrettes.

A personnaliser facilement avec adjonction de fruits, de légumes, d'épices, de condiments...

Utilisé très corsé dans une vinaigrette, il accompagnera parfaitement un effiloché de queue de bœuf en salade.



Jus de Bœuf CHEF® Boîte de 700 g pour 14 L



CODE EAN

303371 003098 9

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 50 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	328 kcal 1389 kJ	164 kcal 694 kJ	- A très faible teneur en matières grasses.
Protéines	12,1 g	6,1 g	- Acides gras trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.
Glucides	57,8 g	28,9 g	
- dont sucres	8,9 g	4,4 g	
Lipides	4,7 g	2,4 g	
- dont acides gras saturés	0,8 g	0,4 g	
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g	
Fibres	3,1 g	1,6 g	
Sodium	6,0 g	3,0 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Le jus de boeuf : produit corsé, relevé avec de bonnes notes de sucres pincés pour accompagner vos rôtis.

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; une déclaration complète des allergènes ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et emportable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 003098 9	700 g	799 g	145 x 132 x 147		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710267958	4,2 kg	4,94 kg	396 x 290 x 152		
Palette				301,64 kg	1200 x 800 x 1214		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.103.021.a	12050117		6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

