

Fonds de veau premium en pâte en pot 640 g CHEF

Article : 3145



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fonds de veau à texture en pâte et à conservation ambiante.

Descriptif produit : 8 à 15 L de préparation. Colis de 6 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.640 kg

Liste des ingrédients : Demi-glace de veau 23% (eau, os de veau rôtis, légumes rôtis : oignon, carotte, poireau, concentré de tomate ; purée d'ail, plantes aromatiques) ; maltodextrine, arômes (avec BLE), fécule de pomme de terre, extrait de levure, huile de tournesol, sel, légumes : carotte, CELERI, purée d'oignon, concentré de tomate ; sucre, extrait de veau 2,8%, purée d'ail réhydratée, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Demi-glace de veau	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Céleri, Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Fonds de veau premium en pâte en pot 640 g CHEF

Article : 3145

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	95 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	112 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	95 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte et la désoperculer complètement. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes tout en remuant au fouet. Dosage 80 g pour 1 L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 43 g pour 1 L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour la réalisation de toutes les sauces brunes ou en déglacage pour la confection de jus corsés. Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une préparation chaude (vinaigrette au jus de viande, farce,...) à toutes les étapes de sa mise en œuvre. Mouillement pour les sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes. Fonds non lié pour une plus grande liberté d'utilisation et de personnalisation. Rendement : De 43 à 80 g pour 1 L d'eau. Un pot de 640 g permet de réaliser de 8 L de sauce à 15 L de base de cuisson (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,108	263	6.6	0.6	37	8	0.5	14	12

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 2.12

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	61.44	0	96	Boite	16		
Palette	430.08	498	672	Boite	112	1200x800x955	7613031586615
Boite	0.64	0.695	1	Boite		95x95x112	7613031586592
Colis	3.84	4.22	6	Boite		291x200x115	7613031586608
Pièce	0.64	0	1	Boite			