

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jus de veau lié déshydraté.

Descriptif produit : 12 à 22 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.660 kg

Liste des ingrédients : Féculés, sucre, extrait de levure, farine de BLÉ, sel iodé, sel, arômes, viande de veau 3,8%, maltodextrine, oignon, tomate, huile detournesol, extrait de chicorée, colorant (caramel ordinaire), jus de cuisson de viande de boeuf, épaississant (gomme guar), ail, extrait de vinblanc, antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir: CÉLERI, OEUFS, LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Féculé	Hors UE, Union Europ.
Viande de veau	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 02]

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Céleri, Lait, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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



EpiSaveurs
groupe pomona

Jus de veau lié en boîte 660 g CHEF

Article : 5351

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	149 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant ou froid. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant au fouet. Dosage 60 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 30 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour l'élaboration de sauces brunes plus ou moins claires et liées, le mouillage de sautés de viandes rouges et blanches (pièces nobles), le braisage des légumes. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : De 30 à 60 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 660 g permet de réaliser de 11 L de sauce à 22 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							
1,412	338	3.9	1	60.5	17.3	3.7	13.3	12.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.41

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	35.64	0	54	Boite	9		
Palette	213.84	279	324	Boite	54	1200x800x1068	7613038527406
Boite	0.66	0.76	1	Boite			3033710031047
Colis	3.96	4.56	6	Boite		390x260x153	3033710267965