



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 :** Féculles, sucre, extrait de levure, farine de BLÉ, sel iodé, sel, arômes, viande de veau 3,8%, maltodextrine, oignon, tomate, huile de tournesol, extrait de chicorée, colorant (caramel ordinaire), jus de cuisson de viande de bœuf, épaississant (gomme guar), ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).
Peut contenir: CÉLERI, ŒUFS, LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Féculles	Union Europ., Hors UE
Viande 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 :** Slovaquie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 457
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Oeuf
- 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%

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
Hauteur de l'unité de consommation	148 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 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

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	Boîte	9		
Palette	213.84	269	324	Boîte	54	1200x800x1054	7613038527406
Boîte	0.66	0.716	1	Boîte			3033710031047
Colis	3.96	4.41	6	Boîte		385x257x150	3033710267965
Pièce	0.66	0	1	Boîte			