

Jus de veau lié en boîte 900 g MAGGI

Article : 22307



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jus de veau lié déshydraté.

Descriptif produit : +/- 18 à 36 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg

Liste des ingrédients : Maltodextrine, fécule, sel iodé, farine de BLÉ, épaississant (gomme guar), huile de palme, sucre, extrait de levure, tomate, sel, colorant (caramel ordinaire), viande de veau 2%, arômes, oignon, jus de cuisson de viande de bœuf, ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir: CÉLERI, ŒUFS, LAIT

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Maltodextrine	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) : 548

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Jus de veau lié en boîte 900 g MAGGI

Article : 22307

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	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 le sachet avant toute utilisation. L'ouvrir avec précaution afin de pouvoir le refermer. 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 50 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 25 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour l'élaboration de sauces brunes plus ou moins claires, liées et sans sel ajouté, le mouillement de sautés de viandes rouges et blanches (pièces nobles), le braisage des légumes. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : De 25 à 50 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 g permet de réaliser de 18 L de sauce à 36 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							
1,388	329	5.3	3.1	59.5	10.4	5.2	7.9	16.2

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 1.49

Type de matières grasses : Palme

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	48.6	0	54	Boîte	9		
Palette	291.6	357	324	Boîte	54	1200x800x1068	7613038637181
Boîte	0.9	1	1	Boîte		132x145x147	7613032560751
Colis	5.4	6.14	6	Boîte		390x260x153	7613032560768
Pièce unitaire	0.9	0	1	Boîte			
Pièce	0.9	0	1	Boîte			