



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation déshydratée de jus pour viande de porc

Descriptif produit : 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg

Liste des ingrédients : sel, amidon de pomme de terre, arômes (dont BLÉ, ORGE, LAIT), oignon : 8,6%, maltodextrine, extrait de levure, caramel, viande de porc : 4%, huile de maïs, acidifiant : acide citrique, ail : 0,5%, extrait de vin blanc, antioxydant : extrait de romarin.
Peut contenir : œuf, céleri.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
sel	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Allemagne, Suisse, France [Département(s) : 67], Hongrie

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Céleri, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 mm	Hauteur de l'unité de consommation	150 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et ramener à ébullition tout 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. Base de jus pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande de porc. Idéal pour la réalisation de sauces et jus pour accompagner des viandes rôties. Rendement : De 25 à 50 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 15 L de sauce (300 portions de 5 cl) à 30 L de base de cuisson (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
55	15	0.5	0.1	2	0.5	0.5	0.7	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.40

Type de matières grasses : Maïs

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
Boîte	0.75	0.83	1	Boîte			3011360083852
Colis	4.5	5.13	6	Boîte		356x268x156	3011368385002
Couche	40.5	0	54	Boîte	9		8722700091509
Palette	283.5	348.44	378	Boîte	63	1200x800x1242	8722700091493