



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation déshydratée de jus pour viande d'agneau

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 : Maltodextrine, sel, légumes (oignon, tomate), amidon de pomme de terre, viande d'agneau* : 8%, extrait de levure, caramel, arômes (dont CÉLERI), jus de légumes concentré (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), épices et aromates (ail, poivre, laurier, thym), correcteurs d'acidité : diacétate de sodium et lactate de calcium, extrait de vin blanc, acidifiants : acide citrique et acide lactique.
Peut contenir : gluten, lait, oeuf, moutarde.
* origine viande d'agneau: UE ou hors UE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : UE / Hors UE

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Céleri

Traces d'allergènes : Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf

Régimes particuliers : Sans porc

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	150 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

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 pour jus à déglacer les sucs de cuissons des pièces de viandes d'agneau, pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande d'agneau. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. 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 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							
1,387	332	5.7	2.4	59	8.7	1.9	11	15.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.93

Type de matières grasses : Aucune

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	40.5	0	54	Boîte	9		8722700091127
Palette	202.5	256.03	270	Boîte	45	1200x800x930	8711200401321
Boîte	0.75	0.827	1	Boîte			3011360083869
Colis	4.5	5.134	6	Boîte		360x265x156	3011368386009
Pièce	0.75	0	1	Boîte			