

# Gelée claire en boîte 1 kg CHEF

Article : 42933



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Gelée claire déshydratée.

**Descriptif produit :** +/- 20 L de préparation. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Gélatine de boeuf 46%, sel iodé, sirop de glucose, maltodextrine, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes, sel, extrait de vin de Madère, extrait de romarin, extrait de thym, extrait d'ail. Peut contenir: OEUFs, LAIT, GLUTEN, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gélatine de boeuf	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** Slovaquie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 456

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson

**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 :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

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 :** Disperser la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition doucement tout en remuant. Laisser refroidir selon l'usage souhaité. Pour assurer une parfaite prise de la gelée, il est conseillé de la laisser prendre dans un premier temps à température ambiante. Cette gelée peut se servir en accompagnement de charcuterie. Elle permet de lustrer des préparations froides et de réaliser des chauds froids. Elle est aussi utilisée pour des hors d'œuvres tels que les œufs en gelée ou les aspics. Rendement : 50 g au litre. Boîte de 1 kg, permet de réaliser 20 litres de gelée.

## 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							
1,076	258	0.5	0.1	22.7	4.1	0.5	40.3	27

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 80.60

**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
Boîte	1	1.1	1	Boîte		129x129x149	3033710084876
Colis	6	6.74	6	Boîte		390x260x153	3033710142569
Couche	54	0	54	Boîte	9		
Palette	324	389	324	Boîte	54	1200x800x1058	07613038628042