

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 bœuf 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: ŒUFS, 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

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 fécule

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

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
Boite	1	1.1	1	Boite		129x129x149	3033710084876
Colis	6	6.74	6	Boite		390x260x153	3033710142569
Couche	54	0	54	Boite	9		
Palette	324	389	324	Boite	54	1200x800x1058	7613038628042
Pièce	1	0	1	Boite			