

Concentré de crustacés en pâte en pot 500 g CHEF

Article : 42943



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Concentré de crustacés à texture en pâte et à conservation ambiante.

Descriptif produit : 12,5 à 50 L de préparation. Colis de 6 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Pot de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Extraits de CRUSTACES 33,2% : HOMARD, CREVETTE ; arômes, sel, huile de palme, concentré de tomate, épices, extraits de plantes aromatiques, épaississant : gomme xanthane ; colorant : caroténoïdes; antioxydant : extrait riche en tocophérols. Peut contenir des traces de POISSONS, MOLLUSQUES.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Extraits de crustacés	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Crustacés

Traces d'allergènes : Mollusques, Poisson

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16030010 - Extraits et jus de viande, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques, en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	90 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	96 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	90 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 : Ouvrir la boîte et la désoperculer complètement. Délayer la quantité nécessaire de produit dans du liquide ou une préparation bouillants ou froids. Maintenir ou porter à ébullition le liquide pour une dilution parfaite, cuire quelques minutes tout en remuant au fouet. Dosage 10 à 40 g (soit de 1 cuillère à café à 1 cuillère à soupe) pour 1 L de liquide ou pour 1 kg de préparation. Un concentré à texture en pâte proche d'une glace de crustacés est obtenu par réduction de matières nobles pour apporter à chaque étape de vos préparations une note puissante de crustacés. Permet de réaliser les grands classiques où l'adjonction de glace est nécessaire ou des sauces courtes directement avec de la crème et du beurre. A utiliser pour rehausser la saveur de vos sauces, jus, fonds, veloutés, coulis,... Autres opportunités d'utilisations : réaliser les grands classiques (Armoricaïne, Nantua,...), réaliser des sauces minute crémees, typer vos farces, terrines, appareils à quiche, mayonnaises, beures composés,... et glacer des mets/apprêts. Rendement : De 10 à 40 g pour 1 L d'eau ou 1 kg de préparation. Un pot de 500 g permet de réaliser de 12,5 à 50 L (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							
1,196	287	19	12	14	9.5	2.8	12.4	19.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

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	0	96	Pot	16		
Palette	480	585	960	Pot	160	1200x800x1160	3033711012120
Pot	0.5	0.56	1	Pot		90x90x96	3033710081745
Pièce unitaire	0.5	0	1	Pot			
Colis	3	3.5	6	Pot		295x101x101	3033710199044