

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 / Bocal / Coupelle 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 | Union Europ., Hors UE |

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Danemark
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Crustacés
- Traces d'allergènes :** Mollusques, Poisson
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- 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

Concentré de crustacés en pâte en pot 500 g CHEF

Article : 42943

| 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

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, beurrés 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 / Bocal / Coupelle | 16 | | |
| Palette | 480 | 585 | 960 | Pot / Bocal / Coupelle | 160 | 1200x800x1160 | 3033711012120 |
| Pot | 0.5 | 0.56 | 1 | Pot / Bocal / Coupelle | | 90x90x96 | 3033710081745 |
| Pièce unitaire | 0.5 | 0 | 1 | Pot / Bocal / Coupelle | | | |
| Colis | 3 | 3.5 | 6 | Pot / Bocal / Coupelle | | 295x101x101 | 3033710199044 |
| Pièce | 0.5 | 0 | 1 | Pot / Bocal / Coupelle | | | |