

Concentré de viande texture en pâte en pot 500 g CHEF

Article : 42947



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Concentré de viande 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 :** Viande de bœuf 25,6%, arômes (contient BLE), sel, extrait de levure, concentré de tomate, huile de palme, colorant : caramel ammoniacal ; graines de coriandre, poivre, épaississant : gomme xanthane ; extraits de plantes aromatiques, antioxydant : extrait riche en tocophérols.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Viande de boeuf	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) :** 549
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- 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 :** 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°

Concentré de viande texture en pâte en pot 500 g CHEF

Article : 42947

2103 90 30)

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 en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte et la désoperculer complètement. Délayer la quantité nécessaire de produit dans du liquide ou une préparation bouillante ou froide. 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 viande est obtenu par réduction de matières nobles pour apporter à chaque étape de vos préparations une note puissante de viande. 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. Réaliser des sauces minute crémees. Typier vos farces, terrines, appareils à quiche, beurres composés, liquides de cuisson,... 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							
1,118	268	15	8.8	21	14	0.5	12	18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

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
Colis	3	3.5	6	Pot		295x101x101	3033710199068
Couche	48	0	96	Pot	16		
Palette	480	585	960	Pot	160	1200x800x1160	3033711012144
Pot	0.5	0.56	1	Pot		90x90x96	3033710081752
Pièce	0.5	0	1	Pot			