

Jus d'agneau Premium à texture en pâte en pot 640 g CHEF

Article : 55260



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jus d'agneau à texture en pâte et à conservation ambiante.

Descriptif produit : +/- 8 L de préparation. Colis de 6 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Pot de 0.640 kg

Liste des ingrédients : Fonds d'agneau concentré 24% : eau, os d'agneau rôtis, oignons, carottes, purée de tomate (triple concentré), purée d'ail, plantes aromatiques ; arômes (avec BLE), fécule de pomme de terre, maltodextrine, huile de tournesol, vin blanc, sel, extrait de levure, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Fonds d'agneau concentré	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) : 365

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%

Jus d'agneau Premium à texture en pâte en pot 640 g CHEF

Article : 55260

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° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	95 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	112 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	95 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 dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Délayer le jus en pâte dans de l'eau bouillante ou froide. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire pendant 3 minutes en remuant au fouet. Le dosage préconisé de 80 g pour 1 L d'eau est indicatif, augmenter ou réduire la quantité de produit mis en œuvre en fonction de la puissance de goût attendue. Ce jus peut aussi être personnalisé avec des herbes, des épices, un vin ou un alcool. Il peut être utilisé en sauce chaude, il permet aussi de corser une vinaigrette froide ou de parfumer des légumes. Base pour jus à déglacer les sucs de cuissons des pièces de viandes d'agneau, pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnants des plats à base de viande d'agneau. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés par réduction pour accompagner des viandes rôties. Peut permettre de corser des sauces en final à chaud et à froid. Rendement : 80 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 640 g permet de réaliser 8 L de jus restitué. 160 portions de 5 cl.

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							
1,128	268	6.7	0.8	39	9.2	0.6	13	10.8

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 1.94

Type de matières grasses : Tournesol

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	61.44	0	96	Pot	16		
Palette	430.08	498	672	Pot	112	1200x800x955	07613032246228
Pot	0.64	0.703	1	Pot			7613032246204
Boîte	0.64	0.695	1	Pot		95x95x112	7613032246204
Colis	3.84	4.222	6	Pot		291x200x115	7613032246211
Pièce	0.64	0	1	Pot			