

Jus de poulet premium à texture en pâte en pot 640 g CHEF

Article : 55261



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jus de poulet 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 : Volaille 27% (graisse de poulet 16,3%, extrait de poulet concentré 11%), arômes (avec BLE, OEUF), maltodextrine, purée d'oignon, fécule de pomme de terre, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; antioxydant : extrait riche en tocophérols.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Volaille	Hors UE, Union Europ.

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, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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 et permet aussi de corser une vinaigrette froide ou de parfumer un légume. Base pour jus à déglacer les sucs de cuisson des pièces de viandes de volaille, pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande de volaille. 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							
1,453	347	17	4.6	36	5.5	0.5	12	10

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.71

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	0.64	0	1	Pot			
Colis	3.84	4.22	6	Pot		291x200x115	7613032246600
Couche	61.44	0	96	Pot	16		
Palette	430.08	498	672	Pot	112	1200x800x955	7613032246617
Pot	0.64	0.7	1	Pot		95x95x112	7613032246594
Pièce	0.64	0	1	Pot			