

Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF

Article : 91686



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Demi-Glace prête à l'emploi (Ingrédients d'origine naturelle).
- Descriptif produit :** Prêt-à-l'emploi. Ingrédients d'origine 100% naturelle. Réalisée avec 2,9 kg d'os de boeuf / litre de Fonds. Colis de 6 briques
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Brique de 1.074 kg
- Liste des ingrédients :** Fonds de bœuf (élaboré avec : eau, os de bœuf, oignons, livèche), purée de tomate (double concentré), sucre caramélisé, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Fonds de boeuf	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Finlande
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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°

Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF

Article : 91686

2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	71 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	198 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	72 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la brique selon les préconisations d'hygiène recommandées. Utiliser la demi-glace comme base pour réaliser des sauces. Déglacer l'ustensile de cuisson avec un vin ou un vinaigre, mouiller avec la demi-glace puis parfumer et personnaliser selon vos besoins. Rendement : 1 L soit 20 portions de sauce de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
307	72	0.1	0.1	0.4	0.3	1.1	17	0.75

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 170.00

Type de matières grasses : Aucune

Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF

Article : 91686

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
Brique	1.074	1.11	1	Brique		72x71x198	7613033969430
Couche	148.212	0	138	Brique	23		
Palette	741.06	798	690	Brique	115	1200x800x1175	7613033977978
Colis	6.444	6.71	6	Brique		230x159x205	7613033969447
Pièce	1.074	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1