

Fond de veau en pot 500 g ARIAKE

Article : 92955



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fond de veau
- Descriptif produit :** Veau 29,4%. 10 L de préparation base de sauce. 16 L de préparation base de cuisson. Colis de 6 pots
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.500 kg
- Liste des ingrédients :** Bouillon de veau concentré 22,4% (eau, partie de veau), extrait de levure, sel, oignon rôti (oignon, eau), maltodextrine, extrait de bœuf, graisse de veau 7% (graisse, antioxydant : extrait de romarin), viande de bœuf bouillie (bœuf, eau), amidon de maïs modifié, eau, jus de légumes (extrait de carotte, extrait d'oignon), sucre, herbes & épices (laurier).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
bouillon de veau concentré	Union Europ.

- Pays de transformation :** Belgique
- N° d'agrément :** BE VE4020 EG
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, 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 :** 16025095 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux de l'espèce bovine, cuits (à l'excl. du Corned beef en récipients hermétiquement clos, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées

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 3 semaines après ouverture

Mise en œuvre : Diluer la quantité souhaitée dans de l'eau bouillante, laisser mijoter 3 à 5 minutes. Utiliser à votre convenance. Veau 29,4%. 10L de préparation base de sauce. 16L de préparation base de cuisson. Utilisé, généralement à chaud, pour des cuissons de ragoûts, de plats mijotés et pour la réalisation de sauce d'accompagnement des viandes rouges, généralement, on peut aussi l'utiliser à froid pour corser une vinaigrette, donner du caractère à une mayonnaise, une gelée et un glaçage. Il est toujours conseillé pour un chef qui fait ses propre fond ou jus maison d'avoir un produit de cette qualité en plan de secoure qui pourra sauver un service.

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							
819	195	7.5	2.7	14.5	2.5		17	14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.27

Type de matières grasses : Aucune

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	66	0	132	Boite	22		
Palette	594	0	1188	Boite	198	1200x800x1660	
Boite	0.5	0.58	1	Boite			5425027850103
Colis	3	3.47	6	Boite		329x122x171	15425027850100
Pièce	0.5	0	1	Boite			