



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jus de canard déshydraté.

Descriptif produit : Jusqu'à 20 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.600 kg

Liste des ingrédients : Féculés, sirop de glucose, canard 11,8% (graisse de canard 6,7%, viande de canard 5,1%), arômes (GLUTEN), sel iodé, extrait de levure, extrait de chicorée, oignon, sel, colorant (caramel ordinaire), extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait d'ail.
Peut contenir : ŒUFS, LAIT, CÉLERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Féculés	Union Europ., Hors UE
Canard	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 : Slovaquie

Durée de vie totale du produit (jours) : 456

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Céleri, Lait, Oeuf

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° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	148 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Délayer le jus en poudre dans de l'eau bouillante ou froide. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire pendant 3 minutes en remuant au fouet. Le dosage préconisé de 50 g pour 1 L d'eau est indicatif, augmenter ou réduire la quantité de poudre mis en oeuvre 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 cuissons des pièces de viandes de canard et gibier à plume, pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande de canard et gibier à plume. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : 60 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 600 g permet de réaliser 20 L de jus restitué. 200 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							
1,543	369	8.2	2.7	59.1	5.3	1.9	13.8	10

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 1.68

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	0.6	0.656	1	Boite			7613035244948
Colis	3.6	3.936	6	Boite		385x257x150	7613035244955
Couche	32.4	0	54	Boite	9		
Palette	194.4	212.544	324	Boite	54	1200x800x1054	7613038349961
Pièce	0.6	0	1	Boite			