



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Jus de boeuf 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, sel iodé, extrait de levure, arômes (avec CÉLERI), huile de tournesol, oignon, colorant (caramel ordinaire), extrait de chicorée, sel, tomate, jus de cuisson de viande de boeuf 1,2%, ail, carotte, poivre blanc, laurier, thym. Peut contenir : ŒUFS, LAIT, GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Féculés	Union Europ., Hors UE
Jus de cuisson de viande de boeuf	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 :** Céleri
- Traces d'allergènes :** Gluten, 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 60 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, il 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 rouges, blanches et volaille, pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande rouges, blanches et volaille. 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							
1,420	340	7.3	1.4	57	9	2.8	10.1	14.3

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 1.38

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
Boite	0.6	0.656	1	Boite		129x129x149	7613035244610
Colis	3.6	4.05	6	Boite		385x257x150	7613035244627
Couche	32.4	0	54	Boite	9		
Palette	194.4	249	324	Boite	54	1200x800x1054	7613038350400
Pièce	0.6	0	1	Boite			