

# Concentré liquide veau en bouteille 1L CHEF

Article : 171812

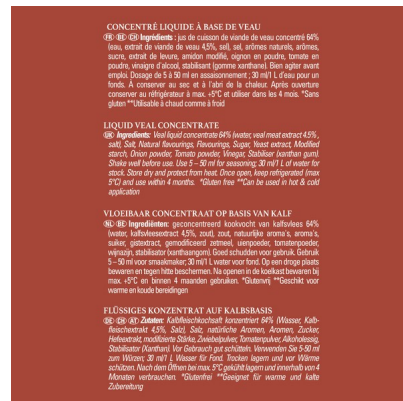


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Concentré liquide à base de veau.
- Descriptif produit :** +/- 33 L de préparation. Colis de 4 bouteilles
- Conservation :** Ambient
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Bouteille de 1.200 kg
- Liste des ingrédients :** Jus de cuisson de viande de veau concentré 64% (eau, extrait de viande de veau 4,5%, sel), sel, arômes naturels, arômes, sucre, extrait de levure, amidon modifié, oignon en poudre, tomate en poudre, vinaigre d'alcool, stabilisant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Jus de cuisson de viande de veau concentré	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Danemark
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetés
- 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	85 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	85 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 les 3 mois après ouverture

**Mise en œuvre :** Bien agiter la bouteille avant ouverture. Ouvrir la bouteille et le fond concentré est prêt à l'emploi. Il permet de rehausser des sauces chaudes ou froides, des marinades, des préparations diverses et les cuissons à mouillement plus ou moins long. Il peut aussi servir pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande de rouge et blanche. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Permet de corser des sauces en final à chaud et à froid. Rendement : Bouteille de 1 L. Environ 30 ml au litre de liquide traité soit près de 34 L restitué.

## 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							
304	72	0.2	0.1	11.6	4.4	0.4	5.6	24.21

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 28.00

**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	115.2	0	96	Bouteille	24		
Palette	576	0	480	Bouteille	120	1200x800x1325	7613035965416
Bouteille	1.2	1.25	1	Bouteille			7613035849280
Colis	4.8	5.13	4	Bouteille		188x185x235	7613035849297



# Concentré liquide veau en bouteille 1L CHEF

Article : 171812