

Concentré liquide langoustine en bouteille 1 L CHEF

Article : 171817



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Concentré liquide à base de langoustine.

Descriptif produit : Colis de 4 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Bouteille de 1.190 kg

Liste des ingrédients : Jus de cuisson de LANGOUSTINE concentré 66% (eau, extrait de LANGOUSTINE 2,8%, extrait de LANGOUSTINE en poudre 2,3%, maltodextrine, sel), sel, arômes (avec POISSON, CRUSTACES), sucre, extrait de levure, amidon modifié, arômes naturels, extrait de MOULE, ail en poudre, oignon en poudre, extrait de paprika, épices, vinaigre d'alcool, stabilisant (gomme xanthane).

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

Pays de transformation : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Crustacés, Mollusques, Poisson

Concentré liquide langoustine en bouteille 1 L CHEF

Article : 171817

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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° 21.03 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 : Ouvrir la bouteille. Diluer la quantité nécessaire de produit dans du liquide ou une préparation chaude ou froide. Un concentré d'une 1/2 glace de crustacés est obtenu par réduction de matières nobles pour apporter à chaque étape de vos préparations une note puissante de crustacés. Permet de réaliser les grands classiques où l'adjonction de glace est nécessaire ou des sauces courtes directement avec de la crème et du beurre. A utiliser pour rehausser la saveur de vos sauces, jus, fonds, veloutés, coulis,... Autres opportunités d'utilisations : réaliser les grands classiques (Armoricaïne, Nantua,...), réaliser des sauces minute crémees, typer vos farces, terrines, appareils à quiche, mayonnaises. Rendement : bouteille 1L.

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							
286	68	0.7	0.1	8.9	3.1	0.4	6.2	25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.86

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
Colis	4.76	5.09	4	Bouteille		188x185x235	7613035849273
Couche	114.24	0	96	Bouteille	24		
Palette	571.2	636	480	Bouteille	120	1200x800x1325	7613035965942
Bouteille	1.19	1.24	1	Bouteille		85x85x220	7613035849266