

# Concentré liquide champignons en bouteille 980 ml CHEF

Article : 171860



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Concentré liquide à base de champignons.
- Descriptif produit :** Sans exhausteurs de goût ajoutés. Au champignon de Paris, shiitaké, bolet jaune. Colis de 4 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Bouteille de 1.235 kg
- Liste des ingrédients :** Champignons en poudre réhydratés 40% (champignon de Paris, Shiitake, bolet jaune), sel, eau, extrait de levure, concentré de champignon de Paris 8%, sucre, sirop de glucose, oignon en poudre, ail en poudre, arôme naturel, arôme, acidifiant (acide citrique), stabilisant (gomme xanthane)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Champignons en poudre réhydratés	Union Europ., Hors UE
Concentré de champignons de Paris	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, Végétalien, Végétarien
- 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

# Concentré liquide champignons en bouteille 980 ml CHEF

Article : 171860

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 :** Les fonds concentrés liquides permettent de parfumer tout types de préparation. Pour un liquide de cuisson, il suffit de délayer environ 30 ml de fond pour 1 L de liquide. Les fonds concentrés s'utilisent aussi pour parfumer des marinades, des sauces chaudes ou froides ou encore divers appareils à flans ou à terrines. Le fumet de champignon est parfait pour parfumer un consommé ou une soupe, pour corsé la sauce d'une blanquette ou d'un lapin chasseur. Il permet de donner facilement une note champignon à des préparations tel que terrines, brouillades et appareils à quiche. Rendement : Bouteille de 980 ml. Environ 30 ml au litre de liquide traité soit près de 34 L de fond 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							
507	119	0.3	0.1	18.3	4.1	0.6	10.7	25.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 35.67

**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	4.94	5.27	4	Bouteille		188x185x235	7613035849136
Couche	118.56	0	96	Bouteille	24		
Palette	592.8	0	480	Bouteille	120	1200x800x1325	7613035915367
Bouteille	1.235	1.29	1	Bouteille		85x85x220	7613035849129
Pièce	1.235	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 0.98