

# Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF

Article : 171862



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Concentré liquide aux saveurs asiatiques.
- Descriptif produit :** Concentré liquide aux saveurs asiatiques. Sans exhausteurs de goût. Colis de 4 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Bouteille de 1.190 kg
- Liste des ingrédients :** Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme naturel de citronnelle, amidon modifié, ail en poudre, épices (combava, curcuma), extraits d'épices (gingembre, poivre), stabilisant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	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
- 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°

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 fond Asian est particulièrement adapté à la cuisine ethnique asiatique. Il parfumer des soupes thaï, des sauces Saté ou des woks de légumes de viandes ou de poissons. 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							
660	156	0.9	0.1	35.9	5.1	0.3	0.9	18.9

**Allégations nutritionnelles :** Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse

**Rapport P/L :** 1.00

**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
Bouteille	1.19	1.24	1	Bouteille		85x85x220	7613035849105
Couche	114.24	0	96	Bouteille	24		
Palette	571.2	634	480	Bouteille	120	1200x800x1325	7613035915350
Colis	4.76	5.07	4	Bouteille		188x185x235	7613035849112
Pièce unitaire	1.19	0	1	Bouteille		85x85x220	7613035849105
Pièce	1.19	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 0.98