

Jus de veau concentré liquide en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONNAL

Article : 178019



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jus de veau concentré

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 1.220 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: Jus de veau concentré 62% (eau, extrait de veau), sel, arômes, extrait de levure, jus de légumes concentrés (oignon, carotte), purée de tomate, amidon modifié de maïs, épaississant (gomme xanthane), extrait de vin blanc, épice et aromate (laurier, poivre).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
jus de veau concentré	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 : Suède

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Jus de veau concentré liquide en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONNAL

Article : 178019

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	94 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	294 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	94 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec 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 liquide 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							
8	2	0.5	0.1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Maïs

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	7.32	7.93	6	Bouteille		295x195x299	8714100338179
Couche	117.12	0	96	Bouteille	16		
Palette	585.6	659.16	480	Bouteille	80	1200x800x1645	8714100726402
Bouteille	1.22	1.29	1	Bouteille			8714100726396
Pièce	1.22	0	1	Bouteille			