

Gelée claire en boîte 1 kg CHEF

Article : 42933

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Gelée claire déshydratée.**Descriptif produit :** +/- 20 L de préparation. Colis de 6 boîtes**Conservation :** Ambiant**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg**Liste des ingrédients :** Gélatine de bœuf 46%, sel iodé, sirop de glucose, maltodextrine, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes, sel, extrait de vin de Madère, extrait de romarin, extrait de thym, extrait d'ail.
Peut contenir: ŒUFS, LAIT, GLUTEN, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gélatine de boeuf	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : Slovaquie**Durée de vie totale du produit (jours) :** 456**Allergènes majeurs :** Aucun signalé**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson

Gelée claire en boîte 1 kg CHEF

Article : 42933

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	149 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition doucement tout en remuant. Laisser refroidir selon l'usage souhaité. Pour assurer une parfaite prise de la gelée, il est conseillé de la laisser prendre dans un premier temps à température ambiante. Cette gelée peut se servir en accompagnement de charcuterie. Elle permet de lustrer des préparations froides et de réaliser des chauds froids. Elle est aussi utilisée pour des hors d'œuvres tels que les œufs en gelée ou les aspics. Rendement : 50 g au litre. Boîte de 1 kg, permet de réaliser 20 litres de gelée.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
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							
1,076	258	0.5	0.1	22.7	4.1	0.5	40.3	27

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 80.60

Type de matières grasses : Aucune

Gelée claire en boîte 1 kg CHEF

Article : 42933

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
Boîte	1	1.1	1	Boîte		129x129x149	3033710084876
Colis	6	6.74	6	Boîte		390x260x153	3033710142569
Couche	54	0	54	Boîte	9		
Palette	324	389	324	Boîte	54	1200x800x1058	7613038628042
Pièce	1	0	1	Boîte			