

Concentré liquide de légumes en bouteille 1 L CHEF

Article : 172668



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Concentré liquide à base de légumes.
- Descriptif produit :** Colis de 4 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Bouteille de 1.190 kg
- Liste des ingrédients :** Préparation aux extraits de légumes 49% (eau, légumes 21% (oignon, carotte, poireau, CÉLERI, fenouil), thym, livèche, poivre noir, feuille de laurier, sel), sel, légumes en poudre réhydratés 18% (eau, oignon, panais, racine de persil, carotte, poireau, champignon de Paris, tomate, ail), sucre, extrait de levure, amidon modifié, vinaigre d'alcool, extrait de persil, arôme naturel, stabilisant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Préparation aux extraits de légumes	Union Europ., Hors UE
Légumes en poudre réhydratés	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Danemark
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 549
- Allergènes majeurs :** Céleri
- 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 de légumes en bouteille 1 L CHEF

Article : 172668

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 concentré de légumes est parfait pour parfumer un consommé ou une soupe, pour corser la sauce d'une blanquette ou d'un lapin chasseur. Il permet de donner facilement une note légumes à des préparations tel que terrines, brouillades et appareils à quiche. Rendement : Bouteille de 1 L. 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							
345	82	0.5	0.1	15.3	12.9	2.6	2.7	22.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.40

Type de matières grasses : Aucune

Concentré liquide de légumes en bouteille 1 L CHEF

Article : 172668

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	7613035849334
Couche	114.24	0	96	Bouteille	24		
Palette	571.2	636	480	Bouteille	120	1200x800x1325	7613035955592
Bouteille	1.19	1.24	1	Bouteille		85x85x220	7613035849327
Pièce	1.19	0	1	Bouteille			
Pièce unitaire	1.19	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1