

# Jus de veau lié en boîte 1,2 kg CHEF

Article : 5287



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Jus de veau lié déshydraté.

**Descriptif produit :** 20 à 40 L de préparation. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.200 kg

**Liste des ingrédients :** Féculs, sel, sucre, extrait de levure, farine de BLÉ, arômes, viande de veau 3,8%, maltodextrine, oignon, tomate, huile de tournesol, extrait de chicorée, colorant (caramel ordinaire), jus de cuisson de viande de bœuf, épaississant (gomme guar), ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir: CÉLERI, ŒUFS, LAIT

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Féculs	Union Europ., Hors UE
Viande de veau	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 :** Slovaquie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 456

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Oeuf

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

# Jus de veau lié en boîte 1,2 kg CHEF

Article : 5287

**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	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	216 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 :** Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant ou froid. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant au fouet. Dosage 60 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 30 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour l'élaboration de sauces brunes plus ou moins claires et liées, le mouillement de sautés de viandes rouges et blanches (pièces nobles), le braisage des légumes. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : De 30 à 60 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 1,2 kg permet de réaliser de 20 L de sauce à 40 L de base de cuisson (selon utilisation).

## 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							
1,439	340	3.9	1	60.5	17.3	3.7	13.3	12.5

**Allégations nutritionnelles :** Faible teneur en matière grasse

**Rapport P/L :** 3.41

**Type de matières grasses :** Tournesol

## 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
Couche	64.8	0	54	Boîte	9		
Palette	259.2	313	216	Boîte	36	1200x800x1026	7613038549712
Boîte	1.2	1.3	1	Boîte			3033710031870
Colis	7.2	7.87	6	Boîte		385x257x218	3033710268009
Pièce	1.2	0	1	Boîte			