

Concentré liquide volaille en bouteille 1 L CHEF

Article : 172778

e.4.4 Nutriscore_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Concentré liquide à base de poulet.
- Descriptif produit :** 66% de jus de cuisson de viande de poulet. Utilisable à chaud et à froid. Colis de 4 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Bouteille / Flacon de 1.190 kg
- Liste des ingrédients :** Jus de cuisson de viande de poulet concentré 69% (eau, extrait de viande de poulet 4,6%, extrait de poulet en poudre 0,6%, sel), sel, sucre, arômes naturels, extrait de levure, amidon modifié, oignon en poudre, arômes, vinaigre d'alcool, poivre blanc, stabilisant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Jus de cuisson de viande de poulet concentré	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Danemark
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 549
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten
- 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 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°

Concentré liquide volaille en bouteille 1 L CHEF

Article : 172778

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 dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 4 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. 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							
233	55	0.2	0.1	8.3	4.8	0.8	4.7	23.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 23.50

Type de matières grasses : Aucune

Concentré liquide volaille en bouteille 1 L CHEF

Article : 172778

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 / Flacon		188x185x235	7613035849358
Bouteille	1.19	1.24	1	Bouteille / Flacon		85x85x220	7613035849341
Couche	114.24	0	96	Bouteille / Flacon	24		
Palette	571.2	0	480	Bouteille / Flacon	120	1200x800x1325	07613035955585
Pièce	1.19	0	1	Bouteille / Flacon			
Pièce unitaire	1.19	0	1	Bouteille / Flacon			

Volume (litre) : 1