



## Jus de Veau Lié CHEF® Boîte de 660 g pour 11 L à 22 L



CODE EAN  
**3033710031047**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de veau lié déshydraté.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.  
Excellente tenue en liaison froide.  
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

### INGRÉDIENTS

Fécules, sucre, extrait de levure, farine de **BLÉ**, sel iodé, sel, 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.**

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé**.
- Allergènes potentiellement présents : **céleri, œufs, lait**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP) recyclables ; passage du packaging en blanc pour une meilleure recyclabilité.



### MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

### DOSAGES

| Produit déshydraté | Base de sauce |                          | Produit déshydraté | Base de cuisson |                          |
|--------------------|---------------|--------------------------|--------------------|-----------------|--------------------------|
|                    | Eau           | Nombre de litres obtenus |                    | Eau             | Nombre de litres obtenus |
| 60 g               | 1 litre       | 1 litre                  | 30 g               | 1 litre         | 1 litre                  |
| La boîte           | 11 litres     | 11 litres                | La boîte           | 22 litres       | 22 litres                |

### UTILISATION

Base idéale pour toutes vos sauces brunes, braisages, mouillement de sautés. Utilisé dans une sauce au vin rouge corsée, il accompagnera tout aussi parfaitement un poisson rôti tel que le bar.



## Jus de Veau Lié CHEF® Boîte de 660 g pour 11 L à 22 L



**CODE EAN**  
**3033710031047**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

|                            | Pour 100 g | Pour 100 ml<br>avec 60g/L | Pour 100 ml<br>avec 30g/L | Bénéfices nutritionnels  |
|----------------------------|------------|---------------------------|---------------------------|--|
| Énergie                    | 1412 kJ    | 85 kJ                     | 42 kJ                     | À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.                            |
|                            | 338 kcal   | 20 kcal                   | 10 kcal                   |  |
| Matières grasses           | 3,9 g      | < 0,5 g                   | < 0,5 g                   |  |
| - dont acides gras saturés | 1,0 g      | < 0,1 g                   | < 0,1 g                   |  |
| Glucides                   | 60,5 g     | 3,6 g                     | 1,8 g                     |  |
| - dont sucres              | 17,3 g     | 1,0 g                     | 0,5 g                     |  |
| Fibres alimentaires        | 3,7 g      | < 0,5 g                   | < 0,5 g                   | <b>Nutri-Score</b><br><br>B: Base de cuisson<br>C: Base de sauce<br>Tel que préparé. |
| Protéines                  | 13,3 g     | 0,8 g                     | < 0,5 g                   |  |
| Sel                        | 12,5 g     | 0,75 g                    | 0,38 g                    |  |

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Le Jus de Veau Lié CHEF® : la référence du marché depuis 1976. Un subtil équilibre des saveurs entre la viande de veau et la garniture aromatique vous assurant efficacité et puissance en recette.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

### DONNÉES LOGISTIQUES

|                            | Type UC / UD | Code EAN      | Poids Net | Poids Brut | Dimensions<br>(L x l x H) en mm |
|----------------------------|--------------|---------------|-----------|------------|---------------------------------|
| Unité consommateur (UC)    | Boîte        | 3033710031047 | 0,66 kg   | 0,76 kg    | 129 x 129 x 149                 |
| Unité de distribution (UD) | Carton       | 3033710267965 | 3,96 kg   | 4,7 kg     | 390 x 260 x 153                 |
| Palette - Gerbabilité: OUI | Palette      | 7613038527406 | 213,84 kg | 279 kg     | 1200 x 800 x 1068               |

| Codes internes Nestlé |          |                                  | Code douanier | Pays de production | Nbre UC par UD | Nbre UD par Couche | Couches par Palette | Nbre UD par Palette | Nbre UC par Palette |
|-----------------------|----------|----------------------------------|---------------|--------------------|----------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| FR5/20                | 12431229 | 44147514<br>44147505<br>44147513 | 2103909019    | Slovaquie          | 6              | 9                  | 6                   | 54                  | 324                 |

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX ®Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**

**0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)

@ [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)

✉ NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer,  
92130 Issy-les-Moulineaux

