



Jus de Poulet CHEF® Pot de 640 g - pour 8L à 15L



CODE EAN

7613032246594

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de poulet à texture en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.

Texture en pâte souple.

Mise en œuvre simple et rapide.

INGRÉDIENTS

Volaille 27% (graisse de poulet 16%, extrait de poulet concentré 11%), maltodextrine, purée d'oignons, fécule de pomme de terre, arômes (ŒUFS), sel, sucre, protéines végétales hydrolysées (BLÉ), antioxydant : extrait riche en tocophérols.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **BLÉ, ŒUFS**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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 FSSC 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 : pot et couvercle en plastique Polypropylène recyclables.



Séparez les éléments avant de trier

MODE D'EMPLOI

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

DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
80 g	1 litre	1 litre
Le pot (640 g)	8 litres	8 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mis en œuvre.

UTILISATION

Ce jus peut être utilisé pour mettre en valeur toutes vos volailles rôties (poulet, pintade, dinde,...) mais aussi certains poissons et coquillages (turbot, St-Jacques...).

Il permet également de réaliser des jus corsés après déglçage, de glacer des légumes et de leur apporter brillance et saveur, d'agrémenter des vinaigrettes tièdes.

Possibilités de personnalisation en ajoutant : des épices (cumin, citronnelle), des herbes et plantes aromatiques (estragon, gingembre), des fruits et fruits secs (combava, raisins secs), des légumes (morilles, fenouil), des condiments (vinaigre, wasabi) ou du vin de porto, du cognac.



Jus de Poulet CHEF® Pot de 640 g - pour 8L à 15L



CODE EAN

7613032246594

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100 ml préparé avec 80 g/L
Énergie	1413 kJ 338 kcal	113 kJ 27 kcal
Matières grasses	16,8 g	1,3 g
- dont acides gras saturés	4,8 g	0,4 g
Glucides	34,2 g	2,7 g
- dont sucres	6,8 g	0,5 g
Fibres alimentaires	0,5 g	<0,5 g
Protéines	12,1 g	1,0 g
Sel	9,3 g	0,75 g

Bénéfices nutritionnels pour 100 ml

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.



Base de sauce (tel que préparé)

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

L'alliance de notes évoquant le côté corsé des sucres pincés et le goût délicat de chair et peau rôties confère à ce jus de poulet caractère et puissance.

Il accompagnera subtilement vos créations culinaires. Ce jus est élaboré à partir d'extrait de poulet concentré et de garniture aromatique et préparé avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

Avant ouverture, conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Pot	7613032246594	640 g	695 g	95 x 95 x 112			
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032246600	3,84 kg	4,22 kg	291 x 200 x 115			
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	7613032246617	430,08 kg	498 kg	1200 x 800 x 955			
Codes internes	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette	
L12082293-2	12082293	2103909019	Danemark	6	16	7	112	672

NESTLÉ FRANCE SAS 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
 ✉ Service consommateurs Nestlé France
 34-40 rue Guynemer
 92130 Issy-les-Moulineaux



Version du 19/06/2023

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2