



Concentré de Crustacés CHEF® Pot de 500 g pour 12,5 L à 50 L



CODE EAN

303371 008174 5

DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré de crustacés à texture en pâte et à conservation ambiante.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une excellente tenue en liaison chaude et froide.

Sans exhausteur de goût ajouté.

Sélection rigoureuse des ingrédients.

INGRÉDIENTS

Extraits de **crustacés** 33,2% : **homard, crevette** ; arômes, sel, huile de palme, concentré de tomate, épices, extraits de plantes aromatiques, épaississant : gomme xanthane ; colorant : caroténoïdes; antioxydant : extrait riche en tocophérols.

Peut contenir des traces de **poissons, mollusques**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **crustacés (homard, crevette)**.

- Traces d'allergènes potentiellement présents : **poissons, mollusques**

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

Selon la puissance de goût que vous souhaitez apporter à vos recettes, délayez 10 à 40 g de produit par litre ou kilogramme de préparation chaude ou froide.

Dilution parfaite dans un liquide bouillant.

DOSAGES

Produit	Liquide bouillant ou froid	Préparation obtenue
10 à 40 g	1 litre	1 litre
Le pot	12,5 à 50 litres	12,5 à 50 litres

UTILISATION

Un concentré à texture en pâte proche d'une glace de crustacés, obtenu par réduction de matières nobles pour apporter à chaque étape de vos préparations une note puissante de crustacés.

Le Concentré de Crustacés CHEF® permet de réaliser les grands classiques où l'adjonction de glace est nécessaire, ou des sauces courtes directement avec de la crème et du beurre.



Concentré de Crustacés CHEF® Pot de 500 g pour 12,5 L à 50 L



CODE EAN

303371 008174 5

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 25 g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1196 kJ 287 kcal	301 kJ 72 kcal	A faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	19 g	4,9 g	
-dont acides gras saturés	12 g	2,9 g	
Glucides	14 g	3,6 g	
-dont sucres	9,5 g	2,4 g	
Fibres alimentaires	2,8 g	0,7 g	
Protéines	12,4 g	3,1 g	
Sel	19,8 g	5,0 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Avec une véritable puissance de goût, ce concentré de saveur proche d'une glace, permet de réaliser en toute souplesse une cuisine savoureuse et contemporaine.

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison chaude et froide ; sans exhausteur de goût ajouté ; un petit pot pratique, hermétique, refermable et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, bien refermer le pot, conserver de préférence au réfrigérateur et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Pot	303371 008174 5	500 g	560 g	90 x	90 x	96	
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710199044	3 kg	3,5 kg	295 x	101 x	101	
Palette: Gerbabilité: NON	Palette	3033711012120	480 kg	585 kg	1200 x	800 x	1160	
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	
30.24.91.b	12040438	1603001000	Danemark	6	16	10	160	960

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

