



Gelée Claire CHEF® Boîte de 1 kg pour 20 L



CODE EAN
3033710084876

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gelée claire déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Gelée claire et limpide.
Polyvalence d'utilisation : en gelée, en nappage ou encore en décor.

INGRÉDIENTS

Gélatine de bœuf 46%, sel iodé, sirop de glucose, maltodextrine, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes, sel, extrait de vin de Madère, extrait de romarin, extrait de thym, extrait d'ail.

Peut contenir: **ŒUFS, LAIT, GLUTEN, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **œufs, lait, gluten, céleri, poissons, crustacés.**

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 froid.
- 2- Porter à ébullition lentement tout en remuant.
- 3- Laisser refroidir selon l'usage désiré.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Nombre de litres obtenus
50 g	1 litre	1 litre
1 kg (la boîte)	20 litres	20 litres

UTILISATION

La Gelée Claire CHEF® permet de réaliser des gelées rapidement et simplement tout en garantissant un résultat constant sur toutes les préparations (chaud-froid, poisson en gelée, terrine de légumes...).




Gelée Claire CHEF® Boîte de 1 kg pour 20 L



CODE EAN
3033710084876

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml préparé avec 50g/L	Nutri-Score
Énergie	1076 kJ	54 kJ	 Tel que préparé.
	258 kcal	13 kcal	
Matières grasses	< 0,5 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	
Glucides	22,7 g	1,1 g	
- dont sucres	4,1 g	< 0,5 g	
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	40,3 g	2,0 g	
Sel	27,0 g	1,4 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

- Une sélection rigoureuse des ingrédients pour une recette de qualité.
- Une gelée claire et limpide.
- Une polyvalence d'utilisation : en gelée, en nappage ou encore en décor.
- Ce produit reste stable avec du lait.
- 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.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois. A 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 (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710084876	1 kg	1,1 kg	129 x 129 x 149
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710142569	6 kg	6,74 kg	390 x 260 x 153
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038628042	324 kg	389 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
FR29/20	12432984	44161162 44161148 44161161	2106909849	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

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

