



Gelée MAGGI® Boîte de 750 g pour 15 L



CODE EAN
7613038578385

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gelée déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans matières grasses tel que préparé.
Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

INGRÉDIENTS

Gélatine de bœuf 43%, sel, sucre, sel minéral (potassium), arômes, colorant (caramel ordinaire), extrait de vin de Madère 0,26%*, extrait de vinaigre d'alcool, extrait de vin blanc, extrait de poivre, extrait de thym.

*équivalent à 2,2 g de vin de Madère mis en oeuvre pour 100 g de produit déshydraté.

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.
- 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

NESTLE 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 ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



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 reconstitués
50 g	1 litre	1 litre
La Boîte (750 g)	15 litres	15 litres

UTILISATION

Pour les présentations de buffets, réalisations de chaud-froid, œufs en gelée, divers aspics. Pour personnaliser la Gelée, ajouter de l'estragon, du porto, du madère ou du cognac.



Gelée MAGGI® Boîte de 750 g pour 15 L



CODE EAN
7613038578385

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml*	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1029 kJ 242 kcal	50 kJ 12 kcal	Sans matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	<0,5 g	<0,5 g	
- dont acides gras saturés	<0,1 g	<0,1 g	
Glucides	22 g	1,1 g	
- dont sucres	19 g	0,9 g	
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	
Protéines	38 g	1,9 g	
Sel	27,1 g	1,3 g	

*préparé avec 50g/L

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).
Une sélection rigoureuse des ingrédients pour une recette de qualité.
Une saveur subtile de Madère pour mettre en valeur vos préparations.
Une belle couleur ambrée et une texture fondante.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable, réutilisable et recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.
Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 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 (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613038578385	0,75 kg	0,85 kg	129 x 129 x 149
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038578392	4,5 kg	5,24 kg	390 x 260 x 153
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	7613038578408	243 kg	308 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
PA 15.002.012 a	12432106	43993813 43993812 43993779	2106909849	France	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

