



Jus d'Agneau Premium CHEF® Pot de 640 g - pour 8L



CODE EAN

7613032246204

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus d'agneau à texture en pâte et à conservation ambiante.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.
Texture en pâte souple.
Mise en œuvre simple et rapide.

INGRÉDIENTS

Fonds d'agneau concentré 24% : eau, os d'agneau rôtis, oignons, carottes, purée de tomate (triple concentré), purée d'ail, plantes aromatiques ; arômes (avec **blé**), fécule de pomme de terre, maltodextrine, huile de tournesol, vin blanc, sel, extrait de levure, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.

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 : **blé**

- Traces d'allergènes potentiellement présents : aucune

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

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 mise en œuvre.

UTILISATION

Ce jus peut être utilisé pour accompagner tous vos rôtis d'agneau (carré, gigot, épaule...).

Il permet également de réaliser des jus corsés après déglçage, des cuissons de Navarins, de sautés...

Possibilités de personnalisation en ajoutant : des épices (badiane, piment d'Espelette), des herbes et plantes aromatiques (romarin, thym, sarriette), des fruits et des fruits secs (pommes, amandes), des légumes (poivron, champignons), des condiments (pâte de curry, tapenade) ou du vin de Marsala.



Jus d'Agneau Premium CHEF® Pot de 640 g - pour 8L



CODE EAN

7613032246204

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 80 g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1128 kJ 268 kcal	904 kJ 214 kcal	- A faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	6,7 g	5,4 g	
- dont acides gras saturés	0,8 g	0,6 g	
Glucides	39 g	31 g	
- dont sucres	9,2 g	7,4 g	
Fibres alimentaires	0,6 g	0,5 g	
Protéines	13 g	10 g	
Sel	10,8 g	8,6 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Description organoleptique : La finesse de goût d'agneau rôti relevée par une note d'ail confit procure rondeur et équilibre des saveurs à ce jus.

Sa complexité aromatique renforcera agréablement vos mets.

Ce jus est élaboré à partir de fonds concentrés d'agneau et de garniture aromatique.

Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce jus, d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois

A conserver dans un endroit sec et frais.

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

Un conditionnement simple à utiliser et sécurisé : un opercule protecteur, une boîte refermable et empilable pour un stockage facile.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Pot	7613032246204	640 g	695 g	95,0 x 95,0 x 112			
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032246211	3,84 kg	4,22 kg	291 x 200 x 115			
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613032246228	430 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	
68.150.000	12082300	2103909010	Danemark	6	16	7	112	672

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

