



Jus De Veau Lié MAGGI® Boîte de 900 g pour 18 L à 36 L



CODE EAN
761303 256075 1

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de veau lié déshydraté.

BENEFICES CLES DU PRODUIT

Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid
Excellente tenue en liaison chaude et froide

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, sel, fécule de pomme de terre, farine de **blé**, épaississant : gomme guar ; huile de palme, extrait de levure, sucre, arômes (**lait**), légumes : tomate, oignon ; colorant : caramel ordinaire; viande de veau 2%, jus de cuisson de viande de bœuf, ail, extrait de vin blanc, extrait de poivre.
Peut contenir des traces d' **œuf**, **céleri**.

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, lait**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **œuf, céleri**.

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. Porter ou maintenir à ébullition, cuire 3 minutes.

Pour la réalisation d'une boîte complète, la délayer dans 2 litres d'eau froide et incorporer le mélange dans le restant du liquide bouillant, porter à ébullition et cuire 3mn.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base pour mouillement	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
50g	1 litre	1 litre	25g	1 litre	1 litre
La boîte	18 litres	18 litres	La boîte	36 litres	36 litres

UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien vos sauces brunes fines, déglacer les plaques de cuisson de rôtis, mouiller un sauté de veau, braiser des légumes.



Jus De Veau Lié MAGGI® Boîte de 900 g pour 18 L à 36 L



CODE EAN

761303 256075 1

DECLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 50 g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1377 kJ 326 kcal	688 kJ 163 kcal	A très faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	5,2 g	2,6 g	
-dont acides gras saturés	3,0 g	1,5 g	
Glucides	59,8 g	29,9 g	
-dont sucres	10,2 g	5,1 g	
Fibres alimentaires	5,2 g	2,6 g	
Protéines	7,4 g	3,7 g	
Sel	17,3 g	8,8 g	

Conseil de professionnel

Pour réaliser des recettes légères et riches en goût

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :

- un goût de veau rôti et pincé apportant de la puissance et de l'impact en recettes
- une texture nappante procurant velouté et brillance à vos sauces

Une sélection rigoureuse des ingrédients

- ✓ Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés
- ✓ Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid
- ✓ Excellente tenue en liaison chaude et froide

Un conditionnement idéal : la boîte service => pratique, hermétique, refermable, empilable et réutilisable

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés

Un bordereau de traçabilité et une déclaration complète des allergènes

Un bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLE PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé

CONSERVATION - STOCKAGE

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

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture 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)		Boîte	7613032560751	900 g	1 kg	132 x	145 x	147
Unité de distribution (UD)		Carton	7613032560768	5,4 kg	6,14 kg	396 x	290 x	152
Palette Gerbabilité : Oui		Palette	7613032560775	302,4 kg	369 kg	1200 x	800 x	1214

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
15.301.006 c	12105478	2103909010	France	6	8	7	56	336

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

