



Concentré de Viande 500 g



DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré de Viande : Concentré de saveur obtenu par réduction de matières nobles, qui apporte une note puissante de viande à tous types de préparations et à n'importe quel stade de la mise en oeuvre (pas de modification de texture et pas de recuisson nécessaire après dispersion).

Fabriqué en ALLEMAGNE

DE
NI 10050
EG

UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Pour rehausser la saveur de vos sauces, jus, fonds, potages, coulis, purées... Autres opportunités d'utilisations : Réaliser les grands classiques (Foyot, Chateaubriand...). Réaliser des sauces "minute" crémeuses. Typier vos farces, terrines, appareils à quiche, beurrés composés, liquides de cuisson... Glacer des mets/apprêts.
- Disperser de 10 g (1 cuillère à café) à 40 g (1 cuillère à soupe) par litre ou kg de préparation bouillante ou froide. Un pot permet de corser jusqu'à 50 litres de sauce.

INGREDIENTS

Viande de bœuf 25 %, arômes (blé), sel, extrait de levure, huile de palme, concentré de tomates, colorant : caramel (E150c) ; graines de coriandre, poivre, épaississant : gomme xanthane ; extraits de plantes aromatiques ; antioxygène : extrait riche en tocophérols.

DOSAGE

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit	Pour 1 litre de produit reconstitué avec 25 g
Protéines	20,2 g	5,1 g
Glucides	9,2 g	2,3 g
Lipides	14 g	3,5 g
	1018 kJ 244 kcal	254 kJ 61 kcal

CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 18 mois.
- Stockage : Dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver de préférence au réfrigérateur.

VALEURS ENERGETIQUES

DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Pot	3033710081752	500 g	557 g	90 x 90 x 96		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	6	3 kg	3,485 kg	298 x 190 x 100		
Palette	UD/ Couche	Couches/ Palette	Nbr UD/ Palette	Nbr UC/ Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	16	10	160	960	583	1200 x 800 x 1110

COMMENTAIRES

Texture de la tradition. Excellent rapport puissance de goût apportée/prix.

PA : 30.24.91 a

Nestlé en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
www.nestle.fr
Nestlé Professional, Service Consommateurs,
7 Bd Pierre Carle, B.P.900 Noisiel, Marne la Vallée, F-77446

Juillet 2007



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons