



# Concentré de Volaille 500 g



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré de Volaille : Concentré de saveur obtenu par réduction de matières nobles, qui apporte une note puissante de volaille 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 (Colbert, Ivoire...). Réaliser des sauces "minute" crémeuses. Typier vos farces, terrines, appareils à quiche, 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

Volaille 34 % : viande de poulet 25,4 %, graisse de poule, viande de poulet déshydratée 3 % ; arômes (blé), sel, eau, sucre, poivre, graines de coriandre ; extraits de plantes aromatiques, épaississant : gomme xanthane ; antioxygène : extrait riche en tocophérols.

DOSAGE			VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g de produit	Pour 1 litre de produit reconstitué avec 25 g
Produit	Liquide bouillant ou froid	Préparation obtenue				
10 à 40 g	1 l	1 l	Protéines		11,5 g	2,9 g
Le pot	12,5 à 50 l	12,5 à 50 l	Glucides		14,5 g	3,6 g
			Lipides		21,5 g	5,4 g
CONSERVATION			VALEURS ENERGETIQUES		1238 kJ	309 kJ
- Conservation : DLUO de 18 mois.					298 kcal	74 kcal
- Stockage : Dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver de préférence au réfrigérateur .						

## DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Pot	3033710081776	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 10.34.91 b

**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](http://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

**Nestlé**  
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons