



Concentré de Crustacés 500 g



DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré de Crustacés : Concentré de saveur obtenu par réduction de matières nobles, qui apporte une note puissante de crustacés 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, veloutés, coulis... Autres opportunités d'utilisations : Réaliser les grands classiques (Armoricaïne, Nantua...).
- Réaliser des sauces "minute" crémeuses. Typier vos farces, terrines, appareils à quiche, mayonnaises, beures composés... 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

Extraits de crustacés 33 % : homard, crevette ; arômes, huile de palme, sel, concentré de tomates, épices, extraits de plantes aromatiques, épaississant : gomme xanthane ; colorant : bêta-carotène ; 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	9 g	2,3 g
Le pot	12,5 à 50 l	12,5 à 50 l	Glucides	10 g	2,5 g
			Lipides	19 g	4,8 g
CONSERVATION			VALEURS ENERGETIQUES	1026 kJ	257 kJ
- Conservation : DLUO de 18 mois. - Stockage : Dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver de préférence au réfrigérateur.				247 kcal	62 kcal

DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Pot	3033710081745	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 : 89.04.91 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
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