



Jus de Poulet CHEF® déshydraté Boîte de 600 g jusqu'à 20 L



DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de Poulet déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés.
Sans colorants artificiels.
Sans conservateurs.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

Amidon de maïs, sirop de glucose, volaille 13,9%: extrait de poulet 7,3%, graisse de poulet, 6,6% ; sel, arômes (**blé**), extrait de levure, extrait de chicorée, ail, oignon, poivre blanc, extrait de vin blanc, extrait de paprika, laurier, thym, antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir: **lait, oeuf, céleri, poisson et crustacés**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées 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**.
- Allergènes potentiellement présents : **lait, oeuf, céleri, poisson et crustacés**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

| Produit déshydraté | Base de jus | | Produit déshydraté | Base de cuisson | |
|--------------------|-------------|-------------------------------|--------------------|-----------------|-------------------------------|
| | Eau | Nombre de litres reconstitués | | Eau | Nombre de litres reconstitués |
| 60 g | 1 litre | 1 litre | 30 g | 1 litre | 1 litre |
| La boîte (600 g) | 10 litres | 10 litres | La boîte (600 g) | 20 litres | 20 litres |

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mis en œuvre.

UTILISATION

Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglçage de cuisson ou vinaigrette. Additionné d'un peu de vinaigre de Xérès, ce jus sera parfait pour accompagner un poisson rôti.
Exprimez toute votre créativité !

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Pour 100 g de produit déshydraté | Par litre préparé avec 60 g | Bénéfice nutritionnel |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| Valeur énergétique | 1530 kJ 362 kcal | 918 kJ 217 kcal | À faible teneur en matières grasses. |
| Matières grasses | 7,0 g | 4,2 g | |
| - dont acides gras saturés | 2,1 g | 1,3 g | |
| Glucides | 63 g | 38 g | |
| - dont sucres | 4,1 g | 2,5 g | |
| Fibres alimentaires | 0,8 g | 0,5 g | |
| Protéines | 11 g | 6,7 g | |
| Sel | 12,0 g | 7,3 g | |

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteurs de goût ajoutés ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Jus de Poulet : une recette puissante et riche en goût (13,9% de volaille). Le juste équilibre entre le goût caractéristique de la peau de poulet rôti, et la finesse du goût du blanc de volaille.

CONSERVATION - STOCKAGE

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
Durabilité minimale : 12 mois.