



CHEF Jus de Veau Lié 1,2 kg

Un subtil équilibre des saveurs entre la viande de veau et la garniture aromatique vous assurant efficacité et puissance en recette. Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces). Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie. Jusqu'à 40L.

Les fonds, fumets et jus en poudre comme le CHEF Jus de Veau Lié 1,2 kg sont les produits indispensables et pratiques de votre économat. Ils se déclinent dans de nombreuses variétés et sont idéals pour vos sauces, mouillements, ragoûts et mijotés ou encore vos jus. Ces recettes puissantes peuvent être utilisées dans une multitude de préparations culinaires et en accompagnement de viandes rôties ou sautées.

NUMÉRO D'ARTICLE
12576718

EAN (EA)
3033710031870

[Contactez-nous](#)

Valeurs nutritionnelles: CHEF Jus de Veau Lié 1,2 kg

	Pour 100g/ml
Énergie	1472 kJ
Matières grasses	5.0 g
- dont acides gras saturés	1.4 g
Glucides	60.5 g
- dont sucres	18.0 g
Fibres alimentaires	3.1 g
Protéines	13.1 g
Sel	12.4 g

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Ingrédients & allergènes

Ingrédients :

fécules, sel, sucre, extrait de levure, farine de **blé**, arômes, viande de veau 3.8%, maltodextrine, oignon, tomate, colorant (caramel ordinaire), viande de boeuf 2,2%, huile de tournesol, épaississant (gomme guar), ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).

Contient: **Blé**.

Peut contenir: **Céleri, Œufs et Lait**.

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Préparation & conservation

Préparation :

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

Conservation :

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.