



Fumet de Poisson CHEF® Boîte de 900 g pour 36 L à 60 L



CODE EAN

303371 003254 9

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de Poisson déshydraté.

INGRÉDIENTS

Ingrédients du fumet déshydraté : poissons blancs 22 %, sel, sirop de glucose, maltodextrine, oignon, huiles de tournesol et de palme, arômes (céleri), extrait de levure, acidifiant : acide citrique ; extraits de champignon et de poireau, fécule de pomme de terre, extrait de vin blanc, extraits d'épices et de plantes aromatiques.

Peut contenir des traces de lait, œuf, blé, crustacés, mollusques.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires 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 : poisson, céleri.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf, blé, crustacés, mollusques.

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

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

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

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
25 g	1 litre	1 litre	15 g	1 litre	1 litre
La boîte	36 litres	36 litres	La Boîte	60 litres	60 litres

UTILISATION

Base pour sauces poissons ou crustacés, blanquettes de poissons, cuissons à court-mouillement.

Utilisé comme élément de cuisson d'un riz pilaf, il en relèvera agréablement la saveur.



Fumet de Poisson CHEF®
Boîte de 900 g pour 36 L à 60 L



CODE EAN

303371 003254 9

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 25 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	308 kcal 1301 kJ	77 kcal 325 kJ	- A très faible teneur en matières grasses. - Sélection de matières grasses non hydrogénées.
Protéines	21,0 g	5,3 g	
Glucides	42,4 g	10,6 g	
- dont sucres	7,7 g	1,9 g	
Lipides	5,7 g	1,4 g	
- dont acides gras saturés	2,2 g	0,6 g	
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g	
Fibres	1,6 g	0,4 g	
Sodium	9,1 g	2,3 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Fumet de poisson : un goût franc et puissant de chair de poisson blanc. Recette contenant l'un des plus fort taux de poisson du marché en déshydraté.

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisations (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; une déclaration complète des allergènes ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 003254 9	900 g	1 kg	145 x 132 x 147		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268122	5,4 kg	6,14 kg	396 x 290 x 152		
Palette				369 kg	1200 x 800 x 1214		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.008.104	12099536		6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional 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.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

NESTLÉ PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons