



## Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

761303 158984 5

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille à texture en pâte et à conservation ambiante.



### INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de poulet concentré 18,5%, graisse de poule 16,5%, maltodextrine, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, arômes (blé, œuf), sel, émulsifiant : E471 ; antioxygène : extrait riche en tocophérols.

### 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 : blé, œuf.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : aucun.

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 minutes.

### DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
70 g	1 litre	1 litre	42 g	1 litre	1 litre
Le pot	9 litres	9 litres	Le pot	15 litres	15 litres

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

### UTILISATION

Base pour la réalisation de vos sauces blanches et brunes pour volaille, en déglçage pour la confection de jus corsés.

Base de mouillement pour vos fricassées, potages et crèmes, riz pilaf, braisage et glaçage des légumes.

Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation ou corser vos farces, terrines et vinaigrettes.

Tel quel dans une poêlée de légumes pour en relever la saveur.



## Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

761303 158984 5

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 70 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	341 kcal	238 kcal	- A faible teneur en matières grasses. - Sélection de matières grasses non hydrogénées.
	1425 kJ	998 kJ	
Protéines	11,5 g	8,1 g	
Glucides	34,0 g	23,8 g	
	- dont sucres	4,4 g	
Lipides	17,5 g	12,3 g	
	- dont acides gras saturés	5,0 g	3,5 g
	- dont acides gras trans	0,3 g	0,2 g
Fibres	0,5 g	0,4 g	* Equivalent à 8,5 g de sel pour 1 litre.
Sodium	4,8 g	3,4 g*	

### AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Fonds à texture en pâte et à conservation ambiante.

Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garnitures aromatiques. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fonds d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et immédiate.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.

Un équilibre subtil entre un goût fin de chair de volaille et une note légèrement confite apportant rondeur et puissance à ce Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®. Sa polyvalence vous autorisera une mise en oeuvre aisée.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Pot	761303 158984 5	630 g	685 g	94,5 x 94,5 x 112		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031589852	3,78 kg	4,16 kg	291 x 200 x 115		
Palette				491,00 kg	1200 x 800 x 955		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
68.114.003.a	12051577		6	16	7	112	672

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](http://www.nestleprofessional.com)  
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle,  
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

