



## Fonds Blanc de Volaille CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN

761303 219470 3

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille déshydraté.

### INGRÉDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : sirop de glucose, sel, farine de blé, poule 11,7% : graisse de poule, viande de poule 4,6% ; arôme, oignon, extraits de poireau et de céleri, extraits de plantes aromatiques et d'épice, antioxygènes : BHA, gallate de propyle.

Peut contenir des traces de lait, œuf.

### 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, céleri.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf.

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
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

### UTILISATION

Base pour velouté de volaille et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées de volaille. Peut être utilisé en saupoudrage pour donner du goût à une poêlée de légumes.



## Fonds Blanc de Volaille CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN

761303 219470 3

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g	Bénéfices nutritionnels
<b>Energie</b>	<b>352 kcal</b>	<b>141 kcal</b>	- A faible teneur en matières grasses. - Sélection de matières grasses non hydrogénées.
	<b>1485 kJ</b>	<b>594 kJ</b>	
Protéines	8,1 g	3,2 g	
Glucides	58,3 g	23,3 g	
- dont sucres	5,9 g	2,4 g	
Lipides	9,4 g	3,8 g	
- dont acides gras saturés	2,6 g	1,0 g	
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g	
Fibres	1,2 g	0,5 g	
Sodium	7,3 g	2,9 g	

### AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (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.

Le fonds blanc de volaille : une belle note de volaille pour réaliser vos recettes riches en goûts.  
Une garniture aromatique équilibrée qui contribue à la subtilité de vos sauces finies.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après utilisation 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	761303 219470 3	800 g	900 g	145 x 132 x 147		
Unité de distribution (UD)	Carton	761303 219471 0	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152		
Palette				335,24 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
15.031.075 b	12077636		6	8	7	56	336

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons