



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



CODE EAN
7613035854666

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de poisson déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

22% de poisson.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Poissons blancs 22,8% (dont **cabillaud** 22,2%), sel, sirop de glucose, maltodextrine, fécule de maïs, huile de tournesol, oignons, arômes (avec **céleri, poisson**), extrait de champignon, extrait de vin blanc, extraits d'épices et de plantes aromatiques.
Peut contenir : **lait, œuf, gluten, soja, 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 : **poissons, céleri.**
- Allergènes potentiellement présents : **lait, œuf, gluten, soja, 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. Étiquetage 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.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
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
7613035854666

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 25 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1328 kJ	334 kJ	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	314 kcal	79 kcal	
Matières grasses	5,0 g	1,3 g	
- dont acides gras saturés	1,0 g	0,3 g	
Glucides	45 g	11 g	
- dont sucres	3,5 g	0,9 g	
Fibres alimentaires	1,0 g	0,3 g	
Protéines	21 g	5,3 g	
Sel	22,5 g	5,6 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES 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 ; sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates) ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Le Fumet de Poisson CHEF® : un goût franc et puissant de chair de poisson blanc. Recette contenant l'un des plus forts taux de poisson du marché en déshydraté : 22% de poisson.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.

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

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613035854666	900 g	1000 g	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035854673	5,4 kg	6,14 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	7613035854680	302,4 kg	369 kg	1200 x 800 x 1214

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
PA 15.008.105	12318039	43734798 43734795 43734796 43734797	2103909080	France	6	8	7	56	336

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

Plus d'informations ?
0 806 800 725
 (Service gratuit + prix appel)
 @ nestleprofessional.fr
 NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
 B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

