



Fumet de Crustacés CHEF® Boîte de 900 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN
7613035866317

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de crustacés déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

15% de crustacés.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, **crustacés** 15% (**crevette, homard, crabe**), amidon de maïs, sel, farine de **blé**, légumes (oignons, tomates), sucre, maltodextrine, arômes (avec **céleri**), extrait de levure, **poisson**, huile de tournesol, acidifiant (acide citrique), jus de betterave rouge, colorant (caroténoïdes), extraits de plantes aromatiques.

Peut contenir : **œuf, lait, 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 : **crustacés, poisson, blé, céleri**.
- Allergènes potentiellement présents : **œuf, lait, 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
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	15 litres	15 litres	La boîte	30 litres	30 litres

UTILISATION

Base pour sauces crustacés ou poissons, pochages, soupes de poissons et gratins de poissons. Associé à une brunoise de poivrons rouges et jaunes et relevé d'un peu de piment, il viendra agrémenter une dorade rôtie au four.



Fumet de Crustacés CHEF® Boîte de 900 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN
7613035866317

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 60 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1413 kJ	848 kJ	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	334 kcal	200 kcal	
Matières grasses	3,7 g	2,2 g	
- dont acides gras saturés	0,4 g	0,3 g	
Glucides	58 g	35 g	
- dont sucres	9,9 g	5,9 g	
Fibres alimentaires	2,9 g	1,7 g	
Protéines	15 g	9,3 g	
Sel	9,0 g	5,4 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 Crustacés CHEF® : le juste équilibre entre la puissance du goût de carapace rôtie et la finesse de la chair de crustacés.

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	7613035866317	900 g	1000 g	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035866324	5,4 kg	6,14 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	7613035866331	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 15.048.035	12323779	43734894 43734893 43734895 43735105	2103909010	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

