



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



CODE EAN  
7613032194703

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille déshydraté.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

13% de volaille.  
Dilution parfaite à l'eau bouillante.  
Excellente tenue en liaison froide.

### INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sel, fécule, volaille 13,1% (graisse de poulet 7,4%, extrait de poulet 5,7%), arômes (avec **CÉLERI**), maltodextrine, oignon, extrait de **CÉLERI**-rave, antioxydant (extraits de romarin), extrait de poivre, extrait de thym, extrait d'ail.  
Peut contenir: **ŒUFS, LAIT, GLUTEN**.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **céleri**.
- Allergènes potentiellement présents : **œufs, lait, gluten**.

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 certifié par les normes ISO 9001 et FSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



### 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
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**  
**7613032194703**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml*	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1442 kJ	56 kJ	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	342 kcal	13 kcal	
Matières grasses	7,8 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	2,5 g	0,1 g	
Glucides	58 g	2,3 g	
- dont sucres	4,5 g	< 0,5 g	
Fibres alimentaires	0,6 g	< 0,5 g	
Protéines	9,5 g	< 0,5 g	
Sel	18,4 g	0,72 g	

\*Préparé avec 40g/L

### 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).  
Le Fonds Blanc de Volaille CHEF® : une belle note de volaille pour réaliser vos recettes riches en goût. Une garniture aromatique équilibrée qui contribue à la subtilité de vos sauces finies.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable, réutilisable et recyclable.  
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.  
Un bordereau de traçabilité détachable.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.  
À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613032194703	0,8 kg	0,9 kg	129 x 129 x 149
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032194710	4,8 kg	5,4 kg	390 x 260 x 153
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	7613038351124	259,2 kg	317 kg	1200 x 800 x 1068

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 15.031.077 a	12429087	43997056 43997078 43996840	2103909080	France	6	9	6	54	324

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**  
☎ **0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)  
@ [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)  
✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer  
92130 Issy les Moulineaux



Version du 17/12/2019

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)