



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



CODE EAN
7613031589845

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille à texture en pâte et à conservation à température ambiante (avant ouverture).

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Texture en pâte souple.
Mise en œuvre simple et rapide.
Ingrédients nobles et soigneusement sélectionnés.

INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de poulet concentré 24,3%, graisse de poule 19,3%, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, arômes (avec **BLÉ, ŒUFS**), sel, extrait de levure, maltodextrine, sucre, antioxydant : extrait riche en tocophérols. Peut contenir : **MOUTARDE**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé, œufs**
- Allergènes potentiellement présents : **moutarde**

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 FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

N° d'agrément : DK 855 EF

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 (630g)	9	litres	9	litres	Le pot (630g)	15	litres	15	litres

UTILISATION

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

Base pour la réalisation de vos sauces blanches et brunes pour volaille, en déglacage 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 et terrines et vinaigrettes.

Tel que 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
7613031589845

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 70 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1402 kJ	983 kJ	A faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	336 kcal	236 kcal	
Matières grasses - dont acides gras saturés	20,7 g	14,5 g	
	5,8 g	4,1 g	
Glucides - dont sucres	25,8 g	18,0 g	
	5,9 g	4,1 g	
Fibres alimentaires	0,7 g	0,5 g	
Protéines	11,4 g	8,0 g	
Sel	10,0 g	7,0 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garniture aromatique. 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 rapide.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteurs de goût ajouté (glutamates, inosinates, guanylates).

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

Durabilité minimale : 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	7613031589845	630 g	685 g	95 x 95 x 112
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031589852	3,78 kg	4,16 kg	291 x 200 x 115
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613031589869	423,36 kg	491 kg	1200 x 800 x 955

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	
BL0312051577-2	12051577	2103909089	Danemark	6	16	7	112	672

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

