



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.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, **CRUSTACÉS 15% (CREVETTE, HOMARD, CRABE)**, féculés, sel, farine de **BLÉ**, extrait de levure, sucre, oignon, maltodextrine, **POISSON**, huile de tournesol, tomate, acidifiant (acide citrique), arômes (avec **POISSONS, CRUSTACÉS**), jus de betterave rouge, curcuma, extrait de paprika, extrait d'ail.

Peut contenir : **CÉLERI, ŒUFS, LAIT, MOLLUSQUES.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **crustacés, blé (gluten), poissons.**
- Allergènes potentiellement présents : **céleri, œufs, 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 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.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP) recyclables ; passage du packaging en blanc pour une meilleure recyclabilité.



LE TRI
+ FACILE

BOÎTE + COUVERCLE



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

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	Pour 100 ml préparé avec 60 g/L	Pour 100 ml préparé avec 30 g/L
Énergie	1 434 kJ	86 kJ	43 kJ
	339 kcal	20 kcal	10 kcal
Matières grasses	3,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
	- dont acides gras saturés	0,4 g	< 0,1 g
Glucides	59,1 g	3,5 g	1,8 g
	- dont sucres	10,8 g	<0,5 g
Fibres alimentaires	2,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	15,0 g	0,9 g	0,5 g
Sel	8,9 g	0,53 g	0,27 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Pour base de sauce et base de cuisson tel que préparé.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fumet de Crustacés CHEF® : le juste équilibre entre la puissance du goût de carapace rôtie et la finesse de la chair de crustacés.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.

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	7613035866317	0,9 kg	1 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035866324	5,4 kg	6,14 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038536446	194,4 kg	247 kg	1200 x 800 x 1042

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
FR40/20	12431351	44170223 44170220 44170221	2103909019	Slovaquie	6	9	4	36	216

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**

✉ NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer,
92130 Issy-les-Moulineaux



Version du 13/01/2022

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr