



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

12,7% de volaille.
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, sel, fécules, volaille 12,7% (graisse de poulet 7%, extrait de poulet), maltodextrine, arômes (avec **CÉLERI**), oignon, extrait de **CÉLERI**-rave, extrait de poireau, antioxydant (extraits de romarin), 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 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.



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
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 préparé avec 40 g/L		Pour 100 ml préparé avec 20 g/L	
Énergie	1 468	kJ	58	kJ	29	kJ
	348	kcal	14	kcal	7	kcal
Matières grasses - dont acides gras saturés	7,6	g	< 0,5	g	< 0,5	g
	2,4	g	< 0,1	g	< 0,1	g
Glucides - dont sucres	62,1	g	2,5	g	1,2	g
	5,1	g	< 0,5	g	< 0,5	g
Fibres alimentaires	< 0,5	g	< 0,5	g	< 0,5	g
Protéines	7,5	g	< 0,5	g	< 0,5	g
Sel	18,2	g	0,73	g	0,36	g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Tel que préparé.

DESSCRIPTIF 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.
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 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 : 15 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: OUI	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
FR4/20	12429087	44147519 44147518 44147520	2103909089	Slovaquie	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

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



Version du 26/01/2022

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