



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 poulet.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sel, fécule de maïs, poulet 13,2% (graisse de poulet 7,5%, extrait de poulet 5,7%), arômes (avec **céleri**), oignons, extraits de **céleri**, d'ail, de poivre et de thym, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **œuf, lait, gluten**.

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 : **céleri**.
- Allergènes potentiellement présents : **œuf, 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, 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
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	Par litre préparé avec 40 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1439 kJ	575 kJ	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	341 kcal	136 kcal	
Matières grasses	7,8 g	3,1 g	
- dont acides gras saturés	2,5 g	1,0 g	
Glucides	58 g	23 g	
- dont sucres	4,5 g	1,8 g	
Fibres alimentaires	0,6 g	0,2 g	
Protéines	9,5 g	3,8 g	
Sel	18,4 g	7,4 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 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.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 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	7613032194703	800 g	900 g	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032194710	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	7613032194727	268,8 kg	336 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 15.031.077	12318038	43735107 43735106 43735108 43735109	2103909080	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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 27/02/2017

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