



**Soupe de Poisson
MAGGI®
Boîte de 1 kg pour 20 L
soit 100 assiettes**



CODE EAN

9002100039806

DESCRIPTION DU PRODUIT

Soupe de poisson déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).
Excellente dilution dans l'eau bouillante.
Excellente tenue au bain marie.
Stable en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Amidon modifié, **poisson** déshydraté 20%, sel, légumes (tomate, oignon), fécule de pomme de terre, arômes (avec **blé**), extrait de levure, persil, huile de de tournesol, sucre, curcuma, colorants (extrait de paprika, caroténoïdes), extrait d'ail.

Peut contenir : **lait, œuf, soja et céleri**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations 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 : **poisson, blé**.
- Allergènes potentiellement présents: **lait, œuf, soja et céleri**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLE 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.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide froid, chaud ou bouillant.
2. Porter ou maintenir à ébullition.
3. Cuire pendant 5 minutes en mélangeant de temps à autre.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosages	
	Eau	Nombre de litres
50g	1 L	1 L
La boîte	20 L	20 L

UTILISATION

Un potage idéal dont l'utilisation peut varier en fonction de vos besoins :

- Consommé en l'état.
- Personnalisé selon vos goûts en ajoutant quelques coquillages (moules, coques...), avec une julienne de fenouil confit...
- Servi accompagné de croûtons frottés à l'ail, de rouille ou de fromage râpé.
- Utilisée comme élément de cuisson pour des poissons ou des crustacés ou servir de base pour la réalisation de sauce.



**Soupe de Poisson
MAGGI®
Boîte de 1 kg pour 20 L
soit 100 assiettes**



CODE EAN

9002100039806

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par portion 200 ml	Bénéfice nutritionnel
Énergie	1324 kJ	134 kJ	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé
	312 kcal	32 kcal	
Matières grasses	2,6 g	0,3 g	
- dont acides gras saturés	0,6 g	0,1 g	
Glucides	54 g	5,4 g	
- dont sucres	4,8 g	0,5 g	
Fibres alimentaires	1,3 g	0,1 g	
Protéines	18,0 g	1,8 g	
Sel	15,6 g	1,6 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).
 Plus de liberté dans la préparation : démarrage à chaud et à froid.
 Comme toutes les boissons ce potage contribue à satisfaire les besoins quotidiens en eau (la recommandation étant de boire 1,6 L (Femmes) à 2 L (Hommes) (Avis EFSA Journal 2010; 8(3):1459)).
 Excellente dilution dans l'eau bouillante.
 Excellente tenue au bain marie.
 Stable en liaison froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.
 À conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur dans son emballage d'origine.
 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	9002100039806	1 kg	1,11 kg	132 x 145 x 179
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100039813	6 kg	6,8 kg	396 x 290 x 180
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	9002100039820	240 kg	298 kg	1200 x 800 x 1050

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
SL4/14	12169948	43583875 43583874 43583879 43583878	2104100010	Slovaquie	6	8	5	40	240

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)

@ www.nestleprofessional.fr

NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

