



Fumet de Crustacés Naturel* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613287338570

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de Crustacés - prêt à l'emploi.

*Avec des ingrédients d'origine naturelle.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Avec des ingrédients d'origine naturelle.
Respecte le procédé traditionnel de cuisson des fonds.
Réalisé avec 320 g de crustacés pour 1 litre de fumet.

INGRÉDIENTS

Fumet de **CRUSTACÉS** (élaboré avec : eau*, crevette (**CRUSTACÉS**)*, carottes*, oignons*, purée de tomates (double concentrée)*, **CÉLERI***, vin blanc, poivre noir*, thym*), brandy*, sel*, sauce (vinaigre d'alcool, poivre de Cayenne, sel)*. Peut contenir : **POISSONS** et **MOLLUSQUES**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **CÉLERI**, **CRUSTACÉS**.
- Allergènes potentiellement présents: **POISSONS**, **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 ISO 22000. Agrément sanitaire : Finland 2380 EY.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour la recyclabilité de ses emballages : brique blanche imprimée (structure papier/ Polyéthylène/ alu) recyclable.



LE TRI
+ FACILE

BRIQUE

BAC
DE TRI

MODE D'EMPLOI

Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feu doux en remuant de temps en temps.

UTILISATION

Base parfaite pour la réalisation de vos sauces, bisques et émulsions.



Fumet de Crustacés Naturel* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613287338570

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfice nutritionnel
Énergie	91 kJ 22 kcal	À très faible teneur en matières grasses. 
Matières grasses	0,4 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	1,9 g	
- dont sucres	1,3 g	
Fibres alimentaires	1,0 g	
Protéines	2,1 g	
Sel	0,43 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Découvrez la gamme de Fonds Naturels* CHEF® :

- Avec des ingrédients d'origine naturelle.
- Un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes de préparation qu'un fumet maison.
- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation.
- Une qualité constante.

Fumet de Crustacés Naturel* CHEF® : le goût caractéristique de la carapace de crustacés rôtie, relevé par une délicate pointe de piment, confère équilibre et longueur en bouche à ce fumet. Réalisé avec 320 g de crustacés pour 1 litre de fumet.

*Avec des ingrédients d'origine naturelle

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613287338570	1,014 kg	1,04 kg	72 x 71 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613287338587	6,084 kg	6,34 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613287338594	699,66 kg	755,6 kg	1200 x 800 x 1169

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
VA 1133A-01	12471751	PM61694-01	2103909019	Finlande	6	23	5	115	690

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
✉ Service consommateurs Nestlé France
34-40 rue Guynemer
92130 Issy-les-Moulineaux


Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 04/09/2023

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

Page 2 / 2