



Fumet de Poisson CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

7613031586837

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de poisson à texture en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.
Mise en œuvre simple et rapide.
Texture en pâte souple.

INGRÉDIENTS

Ingrediénts : POISSON (POISSON blanc 19%, jus de cuisson de POISSON (à base de jus concentré) 5,6%), maltodextrine, féculle de pomme de terre, sel, purée d'oignon, huile de tournesol, sucre, extrait de levure, arômes (POISSONS, CÉLERİ), protéines végétales hydrolysées (BLÉ), vin blanc, matière grasse de LAIT anhydre (LAIT), jus de citron concentré.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSONS, BLÉ, LAIT, CÉLERİ.**
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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.

Agrément sanitaire : DK 855 EU.
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 : pot et couvercle en plastique Polypropylène recyclables.



MODE D'EMPLOI

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

DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
70 g	1 litre	1 litre	42 g	1 litre	1 litre
Le pot (630 g)	9 litres	9 litres	Le pot (630 g)	15 litres	15 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en œuvre.

UTILISATIONS

Base pour la réalisation de vos sauces poissons et crustacés, pour la cuisson à court-mouillement.
Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation.
Élément de mouillement pour les soupes de poissons et bisques, riz pilaf, pour corser vos farces et terrines.



Fumet de Poisson CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

7613031586837

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Unités	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100 ml préparé avec 70 g/L	Base de Cuisson : pour 100 ml préparé avec 42 g/L	Bénéfices nutritionnels pour 100 ml
Énergie	kJ	1107	77	46	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	kcal	263	18	11	
Matières grasses	g	7,9	0,6	<0,5	Base de Sauce tel que préparé
	g	1,0	<0,1	<0,1	
Glucides	g	38,5	2,7	1,6	Base de Cuisson tel que préparé
	g	8,1	0,6	<0,5	
Fibres alimentaires	g	<0,5	<0,5	<0,5	
Protéines	g	9,2	0,6	<0,5	
Sel	g	10,5	0,73	0,44	



Base de Sauce tel que préparé



Base de Cuisson tel que préparé

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Ce fumet est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garniture aromatique et est préparé avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile.

La saveur délicate de poisson blanc, complétée par un léger goût évoquant la coquille Saint-Jacques et soutenue par la garniture aromatique, procure un caractère unique à ce Fumet de Poisson CHEF®.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

Avant ouverture, conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 semaines.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Pot	7613031586837	630 g	685 g	95 x 95 x 112			
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031586844	3,78 kg	4,16 kg	291 x 200 x 115			
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613031586851	423,36 kg	491 kg	1200 x 800 x 955			
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	
L12051112-4	12051112	2103909089	Danemark	6	16	7	112	672

NESTLÉ FRANCE SAS 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 Guyemer
92130 Issy-les-Moulineaux

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons