



Fonds Blanc de Volaille CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

7613031589845

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille à texture en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de poulet concentré 24,3%, graisse de poule 19,5%, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, sel, maltodextrine, arômes (**BLÉ**, **ŒUFS**), extrait de levure, sucre, protéines végétales hydrolysées (**BLÉ**), huile de tournesol, antioxydant (extrait riche en tocophérols).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **BLÉ**, **ŒUFS**.
- 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.



Séparez les éléments avant de trier

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 (630g)	9 litres	9 litres	Le pot	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 blanches et brunes pour volaille, en déglacage pour la confection de jus corsés.

Base de mouillement pour vos fricassées, potages et crèmes, riz pilaf, braisage et glaçage des légumes.

Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation ou corser vos farces, terrines et vinaigrettes.

Tel quel dans une poêlée de légumes pour en relever la saveur.



Fonds Blanc de Volaille CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

7613031589845

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Unités	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100 ml préparé avec 70g/L	Pour 100ml préparé avec 42 g/L
Énergie	kJ	1399	98	59
	kcal	335	23	14
Matières grasses	g	20,4	1,4	0,9
-dont acides gras saturés	g	5,8	0,4	0,2
Glucides	g	25,7	1,8	1,1
-dont sucres	g	4,7	<0,5	<0,5
Fibres alimentaires	g	0,9	<0,5	<0,5
Protéines	g	11,8	0,8	<0,5
Sel	g	10,2	0,71	0,43

Bénéfices nutritionnels pour 100ml

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.



Base de sauce tel que préparé



Base de cuisson tel que préparé

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fonds d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide. Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté. Un équilibre subtil entre un goût fin de chair de volaille et une note légèrement confite apportant rondeur et puissance à ce Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®. Sa polyvalence vous autorisera une mise en oeuvre aisée.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.

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

DONNÉES LOGISTIQUES

Caractéristiques techniques									
		Type UC / UD	Code EAN	Poids Net		Poids Brut		Dimensions (L x l x H) en mm	
Unité consommateur (UC)		Pot	7613031589845	630 g		685 g		95 x	95 x 112
Unité de distribution (UD)		Carton	7613031589852	3,78 kg		4,16 kg		291 x	200 x 115
Palette Gerbabilité: OUI		Palette	7613031589869	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	
L12051577-5	12051577	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.

