



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



CODE EAN

7613031589845

### DÉNOMINATION

Fonds blanc de volaille en pâte

### INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de poulet concentré 24,3%, graisse de poule 19,3%, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, arômes (avec **blé, oeuf**), sel, extrait de levure, maltodextrine, sucre, antioxydant : extrait riche en tocophérols.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Allergènes	Présence	Traces Possibles	Non
Arachides			X
Noix			X
Lait (incl lactose)			X
Œufs	X		
Soja			X
Poisson			X
Crustacés			X
Céréales (contenant gluten)	X		
Céleri			X
Moutarde			X
Lupins			X
Mollusques			X
Sésame			X
Sulfites			X



Nestlé professional BelgiLux  
Rue de Birminghamstraat 221  
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30

Fax: (+32) 02/529.56.20

E-mail: consumnp@be.nestle.com

www.nestleprofessional.be

### MODE D'EMPLOI

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

### DOSAGES

Fonds en pâte	Base de sauce		Fonds en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
70g	1 litre	1 litre	42g	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 oeuvre.

### UTILISATION

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 Premium CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

7613031589845

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit	Par litre préparé avec 70 g de produit
Energie	1403 kJ	98 kJ
	336 kcal	24 kcal
Matières grasses	21 g	1 g
- dont acides gras saturés	5,8 g	0,4 g
Glucides	26 g	2 g
- dont sucres	5,9 g	0,5 g
Fibres alimentaires	0,7 g	< 0,5 g
Protéines	11 g	0,8 g
Sel	9,9 g	0,7 g

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO): 12 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) 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	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			423,36 kg	491,00 kg	1200 x 800 x 955

Code PA	Code Article	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
68.114.004	12051577	21039090	Danemark	6	16	7	112	672

### BÉNÉFICES

Fonds à texture en pâte et à conservation ambiante.

Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garnitures aromatiques. 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 immédiate.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté. A faible teneur en matières grasses.

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.

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.