



Fumet de Homard Premium CHEF® Pot de 560 g pour 7 L à 14 L



CODE EAN

7613032792978

DÉNOMINATION

Fumet de Homard en pâte

INGRÉDIENTS

Concentré de **homard** 25,4% (**homard** déshydraté, extrait de **homard**, eau), fécule de pomme de terre, maltodextrine, huile de tournesol, sel, extrait de levure, légumes: concentré de tomate, purée d'oignon; sucre, matière grasse du **lait**, huile d'olive vierge extra, extrait de **langouste**, arômes (contient **blé**), extrait de vin blanc, cognac, extrait de **langoustine**, protéines du **lait**, purée d'ail réhydratée, émulsifiants: lécithine (contient **blé**), mono et di-glycerides d'acides gras: poivre. Peut contenir des traces de: **poisson, mollusques**.

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 min.

DOSAGES

Fonds en pâte	Base de sauce		Fonds en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
80g	1 litre	1 litre	40g	1 litre	1 litre
Le pot(560 g)	7 litres	7 litres	Le pot(560 g)	14 litres	14 litres

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

UTILISATION

Pour la confection de sauces et crèmes riches en saveurs.
Le mouillement de risotto ou bisques, le pochage de poissons et crustacés.
La réalisation d'espumas et d'émulsions goûteuses.
Pour corser et enrichir une sauce, un velouté ou une vinaigrette.
Permet l'utilisation de l'intitulé "homard" dans vos préparations et/ou sauces.*
* En respectant le dosage préconisé en base de sauce à 80 g/L.



Fumet de Homard Premium CHEF® Pot de 560 g pour 7 L à 14 L



CODE EAN

7613032792978

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit	Par 100ml préparé avec 80 g
Energie	1401 kJ	112 kJ
	334 kcal	27 kcal
Matières grasses	16 g	1 g
- dont acides gras saturés	3,9 g	0,3 g
Glucides	36 g	3 g
- dont sucres	6,8 g	0,5 g
Fibres alimentaires	0,7 g	0,5 g
Protéines	11 g	0,9 g
Sel	10,3 g	0,8 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.

Date limite lors de la livraison: 100 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Pot	7613032792978	560 g	615 g	94,5 x 95 x 112
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032792985	3,36 kg	3,74 kg	291 x 200 x 115
Palette			376,32 kg	444,00 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
68.135.001	12119741	21039090	Danemark	6	16	7	112	672

BÉNÉFICES

Fumet à texture en pâte et à conservation ambiante.

Ce fumet est élaboré à partir de concentré de homard et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fumet 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. Une recette noble et subtile, mariant la finesse du goût de la chair de homard à la flaveur caractéristique de la carapace. Cet équilibre procure au Fumet de Homard Premium CHEF une construction aromatique alliant délicatesse et puissance.

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