



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



CODE EAN

7613031586837

DÉNOMINATION

Fumet de Poisson *en pâte*

INGRÉDIENTS

Poisson : Poisson blanc 18,8%, jus de cuisson de poisson (à base de jus concentré) 5,5%; maltodextrine, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, huile de tournesol, sel, sucre, arômes (avec **blé**, **céleri**), extrait de levure, vin blanc, matière grasse de lait anhydre (contient du **lait**), jus de citron concentré, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras.

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



CODE EAN

7613031586837

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit	Par litre préparé avec 70 g
Energie	1107 kJ	77 kJ
	263 kcal	18 kcal
Matières grasses	7,9 g	0,6 g
- dont acides gras saturés	1,0 g	0,1 g
Glucides	39 g	3 g
- dont sucres	8,1 g	0,6 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	9 g	0,6 g
Sel	10,5 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 4 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	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			423,36 kg	491 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
68.130.004	12051112	21039090	Danemark	6	16	7	112	672

BÉNÉFICES

* Fumet à texture en pâte et à conservation ambiante.

* Ce fumet est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garnitures aromatiques. 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.

* 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 Premium CHEF®.

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