



Blanke Gevogeltesfond Premium CHEF® Pot van 630 g voor 9 L tot 15 L



EAN CODE

7613031589845

PRODUCTBENAMING

Blanke Gevogeltesfond in pastavorm

INGREDIËNTEN

Geconcentreerd kookvocht van kip 24,3%, kippenvet 19,3%, aardappelzetmeel, uienpuree, aroma's (bevat: **tarwe, ei**), zout, gistextract, maltodextrine, suiker, antioxidant: tocoferolrijke extracten.

ALLERGENEN

Allergenen	Aanwezig	Mogelijke sporen van	Niet aanwezig
Pinda			X
Noten			X
Melk (incl. Lactose)			X
Eieren	X		
Soja			X
Vis			X
Schaaldieren			X
Granen (met gluten)	X		
Selder			X
Mosterd			X
Lupine			X
Weekdieren			X
Sesamzaad			X
Sulfieten			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

GEBRUIKSAANWIJZING

Het product in kokende of koude vloeistof oplossen.
Aan de kook houden of brengen, 3 min. laten doorkoken.

DOSERING

Fond in pastavorm	Basis voor saus		Fond in pastavorm	Basis voor het koken	
	Water	Aantal verkregen liters product		Water	Aantal verkregen liters product
70g	1 liter	1 liter	42g	1 liter	1 liter
Pot(630 g)	9 liter	9 liter	Pot(630 g)	15 liter	15 liter

Bovenstaande dosering is een richtlijn, naar eigen smaak kunt u de producthoeveelheid in uw gerechten vermeerderen of verminderen.

GEBRUIKSSUGGESTIES

Fond in pastavorm voor de realisatie van witte en bruine gevogeltesauzen of om te deglacieren bij het maken van krachtige jus. Basis voor het bevochtigen van vol-au-vent, soepen en crèmes, pilaf rijst, braiseren en glaceren van groenten. Kan, net zoals een glace, gedurende gelijk welke etappe van de bereiding gebruikt worden om uw vullingen, terrines of vinaigrettes krachtig op smaak te brengen. Kan ook puur gebruikt worden om de smaak van uw groentenpannetjes te boosten.



Blanke Gevogeltefond Premium CHEF®
Pot van 630 g voor 9 L tot 15 L



EAN CODE

7613031589845

GEMIDDELDE NUTRITIONELE WAARDEN

	Per 100g product in droge vorm		Per bereide liter met 70g product	
Energie	1403	kJ	98	kJ
	336	kcal	24	kcal
Vetten	21	g	1	g
- waarvan verzadigde vetzuren	5,8	g	0,4	g
Koolhydraten	26	g	2	g
- waarvan suikers	5,9	g	0,5	g
Vezels	0,7	g	< 0,5	g
Eiwitten	11	g	0,8	g
Zout	9,9	g	0,7	g

BEWARING

Bewaren op een droge en koele plaats.

Geopend 6 weken houdbaar in de koelkast (bij maximaal +6°C).

Houdbaarheid: maximaal 12 maanden.

Minimale houdbaarheid bij uitlevering: 100 dagen

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type UC / UD	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Verbruikerseenheid (UC)	Pot	7613031589845	630 g	685 g	95,0 x 95 x 112
Verdelersenheid (UD)	Karton	7613031589852	3,78 kg	4,16 kg	291 x 200 x 115
Pallet			423,36 kg	491,00 kg	1200 x 800 x 955

PA code	Referentie	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal UC per UD	Aantal UD per laag	Lagen per pallet	Aantal UD per pallet	Aantal UC per pallet
68.114.004	12051577	21039090	Denemarken	6	16	7	112	672

VOORDELEN

Fond in pastavorm bewaarbaar op kamertemperatuur.

Deze fonds is tot stand gekomen op basis van geconcentreerd braadjus et aromatische garnituren. Bereid op basis van zorgvuldig uitgekozen nobele ingrediënten, brengt deze fond een uitzonderlijke en kwalitatieve hoogstaande smaak. Zijn soepele en homogene pastastructuur maakt een makkelijke en onmiddellijke verwerking mogelijk. De hersluitbare en stapelbare verpakking staat garant voor een makkelijke stockeerbaarheid. Recept zonder toegevoegde smaakversterkers. Met laag vetgehalte.

Een subtiel evenwicht tussen de verfijnde smaak van kippenvlees et een licht geconfectie noot geven deze premium blanke gevogeltefond van CHEF® een ronde en krachtige smaak. Zijn veelzijdigheid maakt hem zeer makkelijk toepasbaar.

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