



Kreeftenfumet Premium CHEF®

Pot van 560 g voor 7 L tot 14 L



EAN CODE

7613032792978

PRODUCTBENAMING

Kreeftenfumet in pastavorm

INGREDIËNTEN

Kreeftconcentraat 25,4% (gedroogde **kreeft**, **kreeft**extract, water), aardappelzetmeel, maltodextrine, zonnebloemolie, zout, gistextract, groenten: tomatenconcentraat, uienpuree; suiker, **melk**vet, extra olijfolie verkregen bij de eerste persing, **langoest**-extract, aroma's (bevat **tarwe**), witte wijnextract, cognac, **rivierkreeft**extract, melkeiwitten, gerehydrateerde knoflookpuree, emulgatoren: lecithine (bevat **tarwe**), mono- en diglyceriden van vetzuren; peper. Mogelijke sporen van **vis**, **weekdieren**.

ALLERGENEN

Allergenen	Aanwezig	Mogelijke sporen van	Niet aanwezig
Pinda			X
Noten			X
Melk (incl. Lactose)	X		
Eieren			X
Soja			X
Vis		X	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
80g	1 liter	1 liter	40g	1 liter	1 liter
Pot(560 g)	7 liter	7 liter	Pot(560 g)	14 liter	14 liter

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

GEBRUIKSSUGGESTIES

Voor het maken van smaakvolle sauzen en crèmes. Ideaal voor het bevochtigen van risotto's of kreeftenbisques en het pochieren van vis- en schaaldieren. Perfect voor het realiseren van smaakvolle espuma's en emulsies. Voor het versterken of verrijken van een saus, een velouté of een vinaigrette.

Staat een lagere dosering van kreeft toe in uw bereidingen/sauzen*.

* in de veronderstelling dat u de aanbevolen dosering van 80g/L volgt.



Kreeftenfumet Premium CHEF® Pot van 560 g voor 7 L tot 14 L



EAN CODE

7613032792978

GEMIDDELDE NUTRITIONELE WAARDEN

	Per 100g product in droge vorm	Per bereide liter met 80g product
Energie	1401 kJ	112 kJ
	334 kcal	27 kcal
Vetten	16 g	1 g
- waarvan verzadigde vetzuren	3,9 g	0,3 g
Koolhydraten	36 g	3 g
- waarvan suikers	6,8 g	0,5 g
Vezels	0,7 g	0,5 g
Eiwitten	11 g	0,9 g
Zout	10,3 g	0,8 g

BEWARING

Bewaren op een droge en koele plaats.

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

Houdbaarheid: maximaal 12 maanden.

Houdbaarheid gegarandeerd 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	7613032792978	560 g	615 g	95,0 x 95 x 112
Verdelerseenheid (UD)	Karton	7613032792985	3,36 kg	3,74 kg	291 x 200 x 115
Pallet		7613032792992	376,32kg	444,00 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
68.135.001	12119741	21039090	Denemarken	6	16	7	112	672

VOORDELEN

Fumet in pastavorm bewaarbaar op kamertemperatuur.

Deze fumet 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. Het evenwicht tussen de delicate smaak van het kreeftenvlees en de intense aroma's geven aan deze schaaldierenfumet van CHEF® een fijne, doch krachtige smaak.

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