



CHEF® Schaaldierenfumet Naturel* Brik van 1 L



EAN CODE

7613287338570

PRODUCTBESCHRIJVING

Schaaldierenfumet kant-en-klaar.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- 100 % van oorsprong natuurlijke ingrediënten.
- Volgt het traditionele kookproces voor fumet.
- Gemaakt met 320 g schaaldieren voor 1 liter fumet.

INGREDIËNTEN

SCHAALDIERENfumet (gemaakt van: water*, **GARNALEN***, wortel*, ui*, tomatenpuree (dubbel geconcentreerd)*, **SELDERIJ***, witte wijn, zwarte peper*, tijm*), brandy*, zout*, saus (alcoholazijn, rode peper, zout)*.

Bevat mogelijk **VIS** en **WEEKDIEREN**.

* Van oorsprong natuurlijke ingrediënten.

** Gemaakt met 320 g schaaldieren voor 1 liter fumet.

ALLERGENEN

In overeenstemming met de huidige regelgeving:

- Allergenen aanwezig in het recept of in één van de ingrediënten: **schaaldieren**, **selderij**.
- Allergenen mogelijk aanwezig: **vis**, **weekdieren**.

Controleer deze informatie op het etiket van uw product, want alleen deze informatie is bindend.



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

GEBRUIKSAANWIJZING

- Giet de benodigde hoeveelheid in een steelpan en verwarm op een laag vuur, af en toe roeren.

GEBRUIKSUGGESTIES

- De perfecte basis voor sauzen, bisques en emulsies.



CHEF® Schaaldierenfumet Naturel* Brik van 1 L



EAN CODE

7613287338570

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 ml	Voedingsvoordelen
Energie	91 kJ 22 kcal	Zeer vetarm bereid. 
Vetten	0,4 g	
- waarvan verzadigde vetzuren	0,1 g	
Koolhydraten	1,9 g	
- waarvan suikers	1,3 g	
Vezels	1,0 g	
Eiwitten	2,1 g	
Zout	0,43 g	

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Schaaldierenfumet Naturel*: de karakteristieke smaak van geroosterde schaaldieren, versterkt door een delicaat vleugje Spaanse peper, geeft deze fumet evenwicht en een langdure smaak in de mond.

- Gemaakt met 320 g schaaldieren voor 1 liter fumet.

* Van oorsprong natuurlijke ingrediënten.

Ontdek het gamma Naturel* Fonds van CHEF®:

- Van oorsprong natuurlijke ingrediënten.
- Een productieproces dat vergelijkbaar is met dat van een traditionele schaaldierenfumet, met dezelfde bereidingsfasen als een zelfgemaakte schaaldierenfumet.
- Gebruiksvriendelijke producten die uren voorbereiding besparen.
- Consistente kwaliteit.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 12 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 90 dagen.
- Bij kamertemperatuur bewaren.
- Na openen in de koelkast bewaren (bij max +5°C) en binnen 3 dagen gebruiken.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm		
Consumenteneenheid (CE)	Brik	7613287338570	1,014 kg	1,040 kg	71 x 72 x 198		
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613287338587	6,084 kg	6,340 kg	215 x 156 x 205		
Pallet - Stapelbaar: NEEN	Pallet	7613287338594	699,660 kg	755,600 kg	1200 x 800 x 1169		
Nestlé Code	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal CE per DE	Aantal DE per laag	Lagen per pallet	Aantal DE per pallet	Aantal CE per pallet
12471751	21039090	Finland	6	23	5	115	690

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