



CHEF® Blanke Gevogeltefond

Doos van 800 g voor 20 L tot 40 L



EAN CODE

7613032194703

PRODUCTBESCHRIJVING

Blanke gevogeltefond in droge vorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- 12,7% gevogelte.
- Perfecte verdunning met kokend water.
- Uitstekend voor koude opslag.
- Zeer vetarm bereid.

INGREDIËNTEN

Glucosestroop, zout, zetmelen, gevogelte 12,7% (kippenvet 7%, kippenextract), maltodextrine, aroma's (met **SELDERIJ**), ui, **KNOLSELDERIJ**-extract, prei-extract, antioxidant (rozemarijnextract), tijmextract, knoflookextract.

Bevat mogelijk: **EIEREN, MELK, TARWE.**

ALLERGENEN

Overeenkomstig de geldende voorschriften:

- Allergenen aanwezig in het recept of in één van de ingrediënten: **selderij**.
- Mogelijk aanwezige allergenen: **eieren, melk, tarwe**.

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

1. Het product in kokende of koude vloeistof oplossen.
2. Aan de kook houden of brengen en 3 minuten laten doorkoken.

VERHOUDINGEN

Droog product	Basis voor saus		Droog product	Basis voor koken	
	Water	Aantal liter verkregen		Water	Aantal liter verkregen
40 g	1 liter	1 liter	20 g	1 Liter	1 Liter
De doos (800 g)	20 liter	20 liter	De doos (800 g)	40 Liter	40 Liter

GEBRUIKSUGGESTIES

- Basis voor gevogeltevelouté en roomsaus, het koken van groenten en zetmeelrijke gerechten en het bereiden van gevogeltefricassee.
- Kan worden gebruikt als strooisel om smaak te geven aan een groentenstoofschotel.



CHEF® Blanke Gevogeltefond

Doos van 800 g voor 20 L tot 40 L



EAN CODE

7613032194703

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g	Per 100 ml bereid met 40 g/L
Energie	1.468 kJ 348 kcal	58 kJ 14 kcal
Vetten	7,6 g	< 0,5 g
- waarvan verzadigde vetzuren	2,4 g	< 0,1 g
Koolhydraten	62,1 g	2,5 g
- waarvan suikers	5,1 g	< 0,5 g
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g
Eiwitten	7,5 g	< 0,5 g
Zout	18,2 g	0,73 g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Nutri-Score



Zoals voorbereid.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Blanke Gevogeltefond: een mooie noot van gevogelte om uw recepten rijk van smaak te maken. Een evenwichtig aromatisch garnituur dat bijdraagt tot de subtiliteit van uw afgewerkte sauzen.

Het resultaat van de knowhow van CHEF®:

- Een strenge selectie van de ingrediënten.
- Verhoudingen aangepast aan de verschillende soorten gebruik (koken, sauzen).
- Uitstekende weerstand tegen koude opslag en au bain-marie.
- Een praktische, luchtdichte, hersluitbare, stapelbare en recycleerbare verpakking.
- Een duidelijk etiket voor eenvoudige identificatie van het assortiment, het product en de belangrijkste informatie.
- Een afneembaar traceerbaarheidsformulier.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 15 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 120 dagen.
- Op een droge plaats bewaren en tegen hitte beschermen.
- Goed sluiten na gebruik.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN-code	Netto gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Doos	7613032194703	800 g	856 g	129 x 129 x 148
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613032194710	4,800 kg	5,250 kg	385 x 257 x 150
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613038351124	259,200 kg	314 kg	1200 x 800 x 1054

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
12429087	21039090	Slowakije	6	9	6	54	324

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