



CHEF® Fumet de Crustacés Boîte de 900 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN

7613035866317

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de crustacés déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- 15% de crustacés.
- Dilution parfaite à l'eau bouillante.
- Excellente tenue en liaison froide.
- À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, **CRUSTACÉS** 15% (**CREVETTE, HOMARD, CRABE**), féculés, sel, farine de **BLÉ**, extrait de levure, sucre, oignon, maltodextrine, **POISSON**, huile de tournesol, tomate, acidifiant (acide citrique), arômes (avec **POISSONS, CRUSTACÉS**), jus de betterave rouge, curcuma, extrait de paprika, extrait d'ail.

Peut contenir: **CÉLERI, ŒUFS, LAIT, MOLLUSQUES.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **crustacés, blé (gluten), poissons.**

Allergènes potentiellement présents: **céleri, oeufs, lait, mollusques.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.



Nestlé Professional Belgium
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

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte (900 g)	15 litres	15 litres	La boîte (900 g)	30 litres	30 litres

UTILISATION

- Base pour sauces crustacés ou poissons, pochages, soupes de poissons et gratins de poissons.
- Associé à une brunoise de poivrons rouges et jaunes et relevé d'un peu de piment, il viendra agrémente une dorade rôtie au four.



CHEF® Fumet de Crustacés Boîte de 900 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN

7613035866317

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml préparé avec 60 g/L
Énergie	1.434 kJ	86 kJ
	339 kcal	20 kcal
Matières grasses	3,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	0,4 g	< 0,1 g
Glucides	59,1 g	3,5 g
- dont sucres	10,8 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	2,6 g	< 0,5 g
Protéines	15,0 g	0,9 g
Sel	8,9 g	0,53 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Pour base de sauce et base de cuisson tel que préparé.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fumet de Crustacés CHEF® : le juste équilibre entre la puissance du goût de carapace rôtie et la finesse de la chair de crustacés.

- Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.
- Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
- Un bordereau de traçabilité détachable.
- Un très bon rapport qualité/prix: garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

- Durabilité minimale après production: 18 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 120 jours.
- À conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
- Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613035866317	900 g	991 g	129 x 129 x 216		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035866324	5,400 kg	6,070 kg	385 x 257 x 218		
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038536446	194,400 kg	249 kg	1200 x 800 x 1026		
Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12431351	21039090	Slovaquie	6	9	4	36	216

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