



## CHEF® Fumet de Poisson Boîte de 900 g pour 36 L à 60 L



CODE EAN  
**7613035854666**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de poisson déshydraté.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- 22,9% de poissons.
- Dilution parfaite à l'eau bouillante.
- Excellente tenue en liaison froide.
- À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

### INGRÉDIENTS

**POISSONS** blancs 22,9% (dont **CABILLAUD** 18,5%), sirop de glucose, sel, maltodextrine, fécules, huile de tournesol, oignon, arômes (avec **POISSONS**), extrait de champignons, extrait de poireau, extrait de vin blanc, extrait d'ail, extrait de thym.

Peut contenir: **CÉLERI, CRUSTACÉS, ŒUFS, LAIT, MOLLUSQUES, SOJA, BLÉ.**

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **poissons**.
- Allergènes potentiellement présents: **céleri, crustacés, oeufs, lait, mollusques, soja, blé**.

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



**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](mailto:consumnp@be.nestle.com)  
[www.nestleprofessional.be](http://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
25 g	1 litre	1 litre	15 g	1 litre	1 litre
La boîte (900 g)	36 litres	36 litres	La boîte (900 g)	60 litres	60 litres

### UTILISATION

- Base pour sauces poissons ou crustacés, blanquettes de poissons, cuissons à court-mouillement.
- Utilisé comme élément de cuisson d'un riz pilaf, il en relèvera agréablement la saveur.



## CHEF® Fumet de Poisson Boîte de 900 g pour 36 L à 60 L



**CODE EAN**  
**7613035854666**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g		Pour 100 ml préparé avec 25 g/L	
Énergie	1295	kJ	32	kJ
	306	kcal	8	kcal
Matières grasses	4,8	g	< 0,5	g
- dont acides gras saturés	0,9	g	< 0,1	g
Glucides	46,6	g	1,2	g
- dont sucres	4,2	g	< 0,5	g
Fibres alimentaires	< 0,5	g	< 0,5	g
Protéines	18,5	g	< 0,5	g
Sel	21,2	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 Poisson CHEF® : un goût franc et puissant de chair de poisson blanc. Recette contenant l'un des plus forts taux de poisson du marché en déshydraté : 22,9% de poissons.

- 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: 15 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	7613035854666	900 g	956 g	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035854673	5,400 kg	5,850 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038527727	291,600 kg	346 kg	1200 x 800 x 1054

  

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
12431236	21039090	Slovaquie	6	9	6	54	324

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