



CHEF® Schaaldierenfumet Doos van 900 g voor 15 L tot 30 L



EAN CODE
7613035866317

PRODUCTBESCHRIJVING

Schaaldierenfumet in droge vorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- 15% schaaldieren.
- Perfecte verdunning met kokend water.
- Uitstekend voor koude opslag
- Zeer vetarm bereid.

INGREDIËNTEN

Glucosestroop, **SCHAALDIEREN 15% (GARNALEN, KREEFT, KRAB)**, zetmelen, zout, **TARWE**bloem, gistextract, suiker, ui, maltodextrine, **VIS**, zonnebloemolie, tomaat, voedingszuur (citroenzuur), aroma's (met **VIS, SCHAALDIEREN**), rode bietensap, kurkuma, paprika-extract, knoflookextract.

Bevat mogelijk: **SELDERIJ, EIEREN, MELK, WEEKDIEREN**.

ALLERGENEN

Overeenkomstig de geldende voorschriften:

- Allergenen aanwezig in het recept of in een van de ingrediënten: **schaaldieren, tarwe (gluten), vis**.

- Mogelijke allergenen: **selderij, eieren, melk, 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

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
60 g	1 Liter	1 Liter	30 g	1 Liter	1 Liter
De doos (900 g)	15 Liter	15 Liter	De doos (900 g)	30 Liter	30 Liter

GEBRUIKSUGGESTIES

- Basis voor schaaldieren- of vissauzen, pochieren, vissoepen en visgratins.
- Gecombineerd met een brunoise van rode en gele paprika's en gekruid met een beetje Spaanse peper, zal het een ovengeroosterde zeebrasem verrijken.



CHEF® Schaaldierenfumet

Doos van 900 g voor 15 L tot 30 L



EAN CODE
7613035866317

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g	Per 100 ml bereid met 60 g/L
Energie	1.434 kJ 339 kcal	86 kJ 20 kcal
Vetten	3,5 g	< 0,5 g
- waarvan verzadigde vetzuren	0,4 g	< 0,1 g
Koolhydraten	59,1 g	3,5 g
- waarvan suikers	10,8 g	< 0,5 g
Vezels	2,6 g	< 0,5 g
Eiwitten	15,0 g	0,9 g
Zout	8,9 g	0,53 g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Nutri-Score



Voor sausbasis en kookbasis zoals
voorbereid.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Schaaldierenfumet: het juiste evenwicht tussen de krachtige smaak van geroosterde schelpdieren en de delicate smaak van schaaldierenvlees.

- 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.
- Een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding: een garantie dat aan de kwaliteitseisen van NESTLÉ PROFESSIONAL® wordt voldaan tegen gecontroleerde kosten.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 18 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	7613035866317	900 g	991 g	129 x 129 x 216
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613035866324	5,400 kg	6,070 kg	385 x 257 x 218
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613038536446	194,400 kg	249 kg	1200 x 800 x 1026

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
12431351	21039090	Slowakije	6	9	4	36	216

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