



CHEF® Visfumet

Doos van 900 g voor 36 L tot 60 L



EAN CODE
7613035854666

PRODUCTBESCHRIJVING

Visfumet in droge vorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- 22,9% visgehalte.
- Perfecte verdunning met kokend water.
- Uitstekend voor koude opslag.
- Zeer vetarm bereid.

INGREDIËNTEN

Witte **VIS** 22,9% (inclusief **KABELJAUW** 18,5%), glucosestroop, zout, maltodextrine, zetmelen, zonnebloemolie, ui, aroma's (met **VIS**), champignonextract, prei-extract, witte wijnextract, knoflookextract, tijmextract.

Bevat mogelijk: **SELDERIJ, SCHaaldIEREN, EIEREN, MELK, WEEKDIEREN, SOJA, TARWE.**

ALLERGENEN

Overeenkomstig de geldende voorschriften:

- Allergenen aanwezig in het recept of in een van de ingrediënten: **vis**.
- Mogelijk aanwezige allergenen: **selderij, schaaldieren, eieren, melk, weekdieren, soja, tarwe.**

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
25 g	1 liter	1 Liter	15 g	1 liter	1 liter
De doos (900 g)	36 liter	36 Liter	De doos (900 g)	60 liter	60 liter

GEBRUIKSUGGESTIES

- Basis voor vis- of schaaldierensauzen, blanquette van vis, kortkokende bereidingen.
- Gebruikt als een kookelement voor pilafrijst, zal het de smaak op een aangename manier versterken.



CHEF® Visfumet

Doos van 900 g voor 36 L tot 60 L



EAN CODE

7613035854666

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g		Per 100 ml bereid met 25 g/L	
Energie	1295	kJ	32	kJ
	306	kcal	8	kcal
Vetten	4,8	g	< 0,5	g
- waarvan verzadigde vetzuren	0,9	g	< 0,1	g
Koolhydraten	46,6	g	1,2	g
- waarvan suikers	4,2	g	< 0,5	g
Vezels	< 0,5	g	< 0,5	g
Eiwitten	18,5	g	< 0,5	g
Zout	21,2	g	0,53	g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Nutri-Score



Voor sausbasis en kookbasis zoals voorbereid.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Visfumet: een uitgesproken en krachtige smaak van wit visvlees. Recept met een van de hoogste gehalten droge vis op de markt: 22,9% vis.

- 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 een gecontroleerde prijs.

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	Code EAN	Netto gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Doos	7613035854666	900 g	956 g	129 x 129 x 148
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613035854673	5,400 kg	5,850 kg	385 x 257 x 150
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613038527727	291,600 kg	346 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
12431236	21039090	Slowakije	6	9	6	54	324

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