



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



CODE EAN

761303 219928 9

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de crustacés déshydraté.

INGRÉDIENTS

Ingrédients du fumet déshydraté : sirop de glucose, amidon de maïs, crustacés 10% : crevette, homard, crabe ; sel, légumes : oignon, tomate ; farine de blé, maltodextrine, arômes (céleri), huile de tournesol, extrait de levure, poisson, sucre, acidifiant : acide citrique ; jus de betterave rouge, colorant : bêta-carotène ; extraits de plantes aromatiques.

Peut contenir des traces de lait, œuf.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : crustacés, blé, céleri, poisson.

- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf.

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

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

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

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	15 litres	15 litres	La boîte	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 agrémenter une dorade rôtie au four.



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



CODE EAN

761303 219928 9

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 60 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	344 kcal 1455 kJ	206 kcal 873 kJ	A très faible teneur en matières grasses. Acides gras trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.
Protéines	12,8 g	7,7 g	
Glucides	60,7 g	36,4 g	
- dont sucres	8,3 g	5,0 g	
Lipides	4,9 g	3,0 g	
- dont acides gras saturés	0,6 g	0,4 g	
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g	
Fibres	2,6 g	1,6 g	
Sodium	3,8 g	2,3 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; une déclaration complète des allergènes ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	761303 219928 9	900 g	1000 g	145 x 132 x 147		
Unité de distribution (UD)	Carton	761303 219929 6	5,4 kg	6,14 kg	396 x 290 x 152		
Palette				368,84 kg	1200 x 800 x 1214		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.048.034.a	12078129		6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

