



Fumet de Poisson Premium CHEF®
Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

761303 158683 7

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de poisson à texture en pâte et à conservation ambiante.



INGRÉDIENTS

Poisson : poisson blanc 18,8%, jus concentré de cuisson de poisson 5,3% ; maltodextrine, arômes (blé), féculé de pomme de terre, sel, purée d'oignon, huile de tournesol, vin blanc, beurre de cuisine, jus concentré de citron, extraits de poireau et de céleri, émulsifiant : E471.

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 : poisson, blé, lait, céleri.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : aucun.

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. Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
70 g	1 litre	1 litre	42 g	1 litre	1 litre
Le pot	9 litres	9 litres	Le pot	15 litres	15 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en œuvre.

UTILISATION

Base pour la réalisation de vos sauces poissons et crustacés, pour la cuisson à court-mouillement. Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation. Élément de mouillement pour les soupes de poissons et bisques, riz pilaf, pour corser vos farces et terrines.



Fumet de Poisson Premium CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

761303 158683 7

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 70 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	269 kcal	188 kcal	- À faible teneur en matières grasses. - Acides Gras Trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées
	1131 kJ	792 kJ	
Protéines	8,0 g	5,6 g	
Glucides	39,5 g	27,7 g	
- dont sucres	7,4 g	5,2 g	
Lipides	8,5 g	6,0 g	
- dont acides gras saturés	0,8 g	0,6 g	* Equivalent à 7,5 g de sel pour 1 litre.
- dont acides gras trans	0,1 g	0,1 g	
Fibres	1,1 g	0,8 g	
Sodium	4,2 g	2,9 g*	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Fumet à texture en pâte et à conservation ambiante.

Ce fumet est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garnitures aromatiques. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fumet d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et immédiate.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.

La saveur délicate de poisson blanc, complétée par un léger goût évoquant la coquille Saint-Jacques et soutenue par la garniture aromatique, procure un caractère unique à ce Fumet de Poisson Premium CHEF®.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 15 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Pot	761303 158683 7	630 g	685 g	94,5 x 94,5 x 112		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031586844	3,78 kg	4,16 kg	291 x 200 x 115		
Palette				491,00 kg	1200 x 800 x 955		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
68.130.003.a	12051112		6	16	7	112	672

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

