

Fumet de poisson premium en pâte

Ref. 006708 | EAN 7613031586837

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 630g
Unité de vente	Pot de 630 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Poissons, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri
Labels	Triman - Recyclable
Mode de conservation	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 6 semaines.
Conditions de conservation	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 6 semaines.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Se référer à la fiche technique.
Descriptif	Fumet à texture en pâte et à conservation ambiante, élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et d'une garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, il offre une grande qualité et une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide. La saveur délicate de poisson blanc, complétée par une légère note évoquant la coquille Saint-Jacques et soutenue par la garniture aromatique, confère à ce Fumet de Poisson Premium CHEF un caractère unique et raffiné.
Ingrédients	Ingrédients : POISSON :POISSON blanc 19%, jus de cuisson de POISSON (à base de jus concentré) 5,6% : maltodextrine, fécule de pomme de terre, arômes (avec : POISSONS, BLE, CELERI), purée d'oignon, sel, huile de tournesol, sucre, extrait de levure, vin blanc, matière grasse de LAIT anhydre (LAIT), jus de citron concentré.
Message marketing	Fumet à texture en pâte et à conservation ambiante. Ce fumet est élaboré à partir

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

de jus de cuisson concentrés et de garniture aromatique. 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 rapide. 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.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.685 Kilo	**Volume**	1 132 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	10.1 x 10.1 x 11.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	4.16 Kilos	**Volume**	5 645 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	28.1 x 18.1 x 11.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	672	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	491 Kilos	**Volume**	889 920 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 92.7	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	263 Kilocalories 1 107 Kilojoules	263 Kilocalories 1 110 Kilojoules
Matières grasses	7.9 Grammes	8 Grammes
dont acides gras saturés	1 Gramme	1 Gramme
Glucides	38.5 Grammes	39 Grammes
dont sucres	8.1 Grammes	8.1 Grammes
Fibres alimentaires	0.3 Gramme	0.3 Gramme
Protéines	9.2 Grammes	9.1 Grammes
Sel	10.5 Grammes	10.4 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Danemark

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr