



Fumet de Poisson CHEF® Boîte de 900 g pour 36 L à 60 L



CODE EAN

7613035854666

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de poisson déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

22,9% de poissons.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

POISSONS blancs 22,9% (dont **CABILLAUD** 18,5%), sirop de glucose, sel iodé, maltodextrine, féculés, huile de tournesol, oignon, arômes (avec **POISSONS**), sel, extrait de champignons, extrait de poireau, extrait de vin blanc, extrait d'ail, extrait de thym.

Peut contenir : **CÉLERI, CRUSTACÉS, ŒUFS, LAIT, MOLLUSQUES, SOJA, GLUTEN.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **poissons.**
- Allergènes potentiellement présents : **céleri, crustacés, œufs, lait, mollusques, soja, gluten.**

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 certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



MODE D'EMPLOI

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

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
25 g	1 litre	1 litre	15 g	1 litre	1 litre
La boîte	36 litres	36 litres	La boîte	60 litres	60 litres

UTILISATION

Base pour sauces poissons ou crustacés, blanquettes de poissons, cuissons à court-mouillement.
Utilisé comme élément de cuisson d'un riz pilaf, il en relèvera agréablement la saveur.



Fumet de Poisson CHEF® Boîte de 900 g pour 36 L à 60 L



CODE EAN

7613035854666

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml avec 25g/L	Pour 100mL avec 15g/L
Énergie	1295 kJ	32 kJ	19 kJ
	305 kcal	8 kcal	5 kcal
Matières grasses - dont acides gras saturés	4,8 g	< 0,5 g	< 0,5 g
	0,9 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides - dont sucres	46,6 g	1,2 g	0,7 g
	4,2 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	18,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	21,2 g	0,53 g	0,32 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Pour base de sauce et base de cuisson tel que préparé.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fumet de Poisson CHEF® : un goût franc et puissant de chair de poisson blanc. Recette contenant l'un des plus forts taux de poisson du marché en déshydraté : 22,9% de poissons.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613035854666	0,9 kg	1 kg	129 x 129 x 149
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035854673	5,4 kg	6,14 kg	390 x 260 x 153
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038527727	291,6 kg	357 kg	1200 x 800 x 1068

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
FR3/20	12431236	44029211 44029212 44029222	2103909089	Slovaquie	6	9	6	54	324

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer
92130 Issy les Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons