

Fonds blanc de volaille premium en pâte

Ref. 006728 | EAN 7613031589845

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	Oeufs, Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Moutarde
Labels	Point vert
Mode de conservation	Durabilité minimale : 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	Durabilité minimale : 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	Voir la fiche technique.
Descriptif	Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et d'une garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, il offre une qualité élevée et une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide. Il propose un équilibre subtil entre un goût fin de chair de volaille et une note légèrement confite, apportant rondeur et puissance à ce Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF. Sa polyvalence permet une mise en oeuvre aisée dans de nombreuses préparations.
Ingrédients	Ingrédients : Jus de cuisson de poulet concentré 24,3%, graisse de poule 19,5%, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, arômes (avec BLE, OEUFS), sel, extrait de levure, maltodextrine, sucre, antioxydant : extrait riche en tocophérols. Peut

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

	contenir : MOUTARDE.
Message marketing	Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fonds d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple etrapide. Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteurs de goût ajouté (glutamates, inosinates,guanylates).Un équilibre subtil entre un goût fin de chair de volaille et une note légèrement confite apportant rondeur et puissance à ce Fonds Blanc deVolaille Premium CHEF. Sa polyvalence vous autorisera une mise en oeuvre aisée

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**	6 169 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 19.1 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	336 Kilocalories 1 403 Kilojoules	336 Kilocalories 1 401 Kilojoules
Matières grasses	20.7 Grammes	20.7 Grammes
dont acides gras saturés	5.8 Grammes	5.9 Grammes
Glucides	25.8 Grammes	26 Grammes
dont sucres	5.9 Grammes	5.9 Grammes
Fibres alimentaires	0.7 Gramme	0.7 Gramme
Protéines	11.4 Grammes	11.3 Grammes
Sel	9.9 Grammes	10 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