

Fonds blanc de volaille déshydraté

Ref. 006752 | EAN 7613032194703

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 800g
Unité de vente	Boite de 800 g
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	365 jours
Allergènes	Céleri
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten
Mode de conservation	Durabilité minimale : 18 mois. A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 18 mois. A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Base pour velouté de volaille et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassée de volaille. Peut être utilisé en saupoudrage pour donner du goût à une poêlée de légumes.
Descriptif	Issu du savoir-faire CHEF, ce fonds bénéficie d'une sélection rigoureuse des ingrédients, de dosages adaptés aux différents usages (cuissons, sauces), ainsi que d'une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie. Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates), il garantit une qualité maîtrisée et constante. Le Fonds Blanc de Volaille CHEF développe une belle note de volaille pour des recettes riches en goût, soutenue par une garniture aromatique équilibrée qui apporte subtilité et finesse à vos sauces finies.
Ingrédients	Ingrédients: Sirop de glucose, fécules, volaille 12,7% (graisse de poulet 7%, extrait de poulet), sel iodé, maltodextrine, sel, arômes (avec CELERI), oignon, extrait de CELERI-rave, extrait de poireau, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym, extrait d'ail. Peut contenir: OEUFS, LAIT, GLUTEN.

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

Message marketing

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 : sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates). Le Fonds Blanc de Volaille CHEF : une belle note de volaille pour réaliser vos recettes riches en goût. Une garniture aromatique équilibrée qui contribue à la subtilité de vos sauces finies. 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.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.9 Kilo	**Volume**	2 789 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14.1 x 13.1 x 15.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.4 Kilos	**Volume**	15 181 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 15.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	324	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	317 Kilos	**Volume**	1 158 720 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.7	**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	348 Kilocalories 1 468 Kilojoules	14 Kilocalories 58 Kilojoules
Matières grasses	7.6 Grammes	< 0.5 Gramme
dont acides gras saturés	2.4 Grammes	< 0.1 Gramme
Glucides	62.1 Grammes	2.5 Grammes
dont sucres	5.1 Grammes	< 0.5 Gramme
Fibres alimentaires	< 0.5 Gramme	< 0.5 Gramme
Protéines	7.5 Grammes	< 0.5 Gramme
Sel	18.2 Grammes	0.73 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Slovaquie

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