

Fumet de homard premium en pâte

Ref. 006755 | EAN 7613032792978

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 560g
Unité de vente	Pot de 560 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Crustacés, Lait, Céréales contenant du gluten
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	Voir fiche technique.
Descriptif	Elaboré à partir d'ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fumet en pâte souple se distingue par sa mise en oeuvre simple et rapide. Il est réalisé à partir de concentré de homard et d'une garniture aromatique, pour une base culinaire raffinée et régulière. Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facilité, il s'intègre parfaitement aux exigences des cuisines professionnelles. Sans exhausteur de goût ajouté, il garantit une recette maîtrisée et qualitative. Ce fumet associe la finesse de la chair de homard à la flaveur caractéristique de la carapace, offrant un équilibre subtil entre délicatesse et puissance pour une construction aromatique riche et élégante.
Ingrédients	Ingrédients : Concentré de HOMARD (CRUSTACES) 25,7% (HOMARD en poudre, eau, extrait de HOMARD, HOMARD concentré), fécule de pomme de terre,

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

maltodextrine, sel, huile de tournesol, extrait de levure, sucre, matière grasse du LAIT en poudre (CH: BEURRE en poudre), huile d'olive vierge extra, arômes, purée d'oignon, concentré de tomates, protéines végétales hydrolysées (BLE), cognac, extrait de LANGOUSTINE (CRUSTACES), extrait de paprika, protéines de LAIT, purée d'ail réhydratée, émulsifiants (lécithines, mono et di-glycérides d'acides gras).

Message marketing

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés. Texture en pâte souple. Mise en oeuvre simple et rapide. Ce fumet est élaboré à partir de concentré de homard et de garniture aromatique. Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté. Une recette noble et subtile, mariant la finesse du goût de la chair de homard à la flaveur caractéristique de la carapace. Cet équilibre procure au Fumet de Homard Premium CHEF une construction aromatique alliant délicatesse et puissance.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.615 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	3.74 Kilos	**Volume**	6 492 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 20.1 x 11.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	672	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	444 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	334 Kilocalories 1 401 Kilojoules	335 Kilocalories 1 404 Kilojoules
Matières grasses	16 Grammes	16 Grammes
dont acides gras saturés	3.9 Grammes	3.9 Grammes
Glucides	36.2 Grammes	36 Grammes
dont sucres	6.8 Grammes	6.8 Grammes
Fibres alimentaires	0.7 Gramme	0.8 Gramme
Protéines	11.1 Grammes	11.1 Grammes
Sel	10.3 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