



Fumet de Crustacés Naturel* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613287338570

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de Crustacés - prêt à l'emploi.

*Elaboré avec des ingrédients d'origine naturelle.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Avec des ingrédients naturels*.

Réalisé avec 330 g de crustacés / litre de Fumet.

Procédé comparable à une préparation traditionnelle.

À très faible teneur en matières grasses tel que vendu.

INGRÉDIENTS

Fumet de **crustacés** (élaboré avec : eau*, **crevette***, carotte*, oignon*, purée de tomates (double concentrée)*, **céleri***, vin blanc, poivre noir*, thym*, laurier*), brandy*, sel*, sauce (vinaigre d'alcool, poivre de Cayenne, sel)*.

Peut contenir : **poissons** et **mollusques**.

*Elaboré avec des ingrédients d'origine naturelle.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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.

Agrément sanitaire: FINLAND 2380 EY

MODE D'EMPLOI

Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feux doux en remuant de temps en temps.

UTILISATION

Base parfaite pour la réalisation de vos sauces, bisques et émulsions.



Fumet de Crustacés Naturel* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613287338570

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml		Bénéfice nutritionnel
Énergie	91 kJ		À très faible teneur en matières grasses tel que vendu.
	22 kcal		
Matières grasses	0,4 g		Nutri-Score
- dont acides gras saturés	0,1 g		
Glucides	1,9 g		
	- dont sucres		
Fibres alimentaires	1,0 g		
Protéines	2,1 g		
Sel	0,43 g		

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Découvrez la gamme de Fonds Naturels* CHEF® :

- Avec des ingrédients naturels*.
- Un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes de préparation qu'un fumet maison.
- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation.
- Une qualité constante.

Fumet de Crustacés Naturel* CHEF® : le goût caractéristique de la carapace de crustacés rôtie, relevé par une délicate pointe de piment, confère équilibre et longueur en bouche à ce fumet. Réalisé avec 330 g de crustacés pour 1 litre de fumet.

*Elaboré avec des ingrédients d'origine naturelle.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613287338570	1,028 kg	1,06 kg	72 x 71 x 201
Unité de distribution (UD)	Carton	7613287338587	6,168 kg	6,41 kg	216 x 158 x 206
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613287338594	709,32 kg	762 kg	1200 x 800 x 1174

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
VA 1133A-01	12471751	PM539161F-01 PM539161B-01	2103909019	Finlande	6	23	5	115	690

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



Version du 14/12/2020

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr