

Fumet de crustacés 100% naturel

Ref. 006775 | EAN 7613287338570

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Brique 1L
Unité de vente	Brique de 1 L
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Crustacés, Céleri
Allergènes (Traces)	Poissons
Mode de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Base parfaite pour la réalisation de vos sauces, bisques et émulsions.
Descriptif	Découvrez la gamme de Fonds Naturels CHEF : élaborée avec des ingrédients d'origine naturelle*, selon un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes qu'un fumet maison. Pratiques d'utilisation, ces produits permettent de gagner un temps précieux tout en garantissant une qualité constante. Le Fumet de Crustacés Naturel CHEF se distingue par le goût caractéristique de la carapace de crustacés rôtie, relevé d'une délicate pointe de piment, apportant équilibre et longueur en bouche. Il est réalisé avec 330 g de crustacés pour 1 litre de fumet. *Elaboré avec des ingrédients d'origine naturelle.
Ingrédients	Ingrédients : Fumet de CRUSTACES (élaboré avec : eau*, CREVETTE*, carotte*, oignon*, purée de tomates (double concentrée)*, CELERI*, 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.

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

Message marketing

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.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.04 Kilos	**Volume**	1 013 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 20.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	6.34 Kilos	**Volume**	7 507 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	22.1 x 16.1 x 21.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	690	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	755.6 Kilos	**Volume**	1 156 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.5	**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**
Valeur énergétique	22 Kilocalories 91 Kilojoules
Matières grasses	0.4 Gramme
dont acides gras saturés	0.1 Gramme
Glucides	1.9 Grammes
dont sucres	1.3 Grammes
Fibres alimentaires	1 Gramme
Protéines	2.1 Grammes
Sel	0.43 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Origine matières premières principales	Danemark, Finlande
Pays de fabrication	Danemark

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