



## Fumet de Crustacés Naturel\* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN  
7613035961524

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de Crustacés - prêt à l'emploi.

\*Ingrédients d'origine naturelle.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

100% d'ingrédients d'origine naturelle.  
Réalisé avec 330 g de crustacés / litre de Fumet.  
Procédé comparable à une préparation traditionnelle.

### INGRÉDIENTS

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

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **céleri** et **crustacés**.
- Allergènes potentiellement présents: **poisson**.

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.  
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.  
Certification usine: FSSC 22000  
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**  
**7613035961524**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfice nutritionnel
Énergie	91 kJ	À très faible teneur en matières grasses.
	22 kcal	
Matières grasses	0,4 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	1,9 g	
- dont sucres	1,3 g	
Fibres alimentaires	1,0 g	
Protéines	2,1 g	
Sel	0,39 g	

### DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Découvrez la gamme de Fonds Naturels\* CHEF® :

- 100% d'ingrédients d'origine naturelle.
- 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.

\* 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	7613035961524	1,019 kg	1,05 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035961814	6,114 kg	6,38 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613035961821	703,11 kg	761 kg	1200 x 800 x 1175

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
VA 1133	12329855	PM53916F-01 PM53916B-01	2103909010	Finlande	6	23	5	115	690

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX-NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**

**0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)

@ **nestleprofessional.fr**

NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

