



## Fumet de Poisson CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

7613031586837

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de poisson à texture en pâte.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.  
Mise en œuvre simple et rapide.  
Texture en pâte souple.

### INGRÉDIENTS

**Ingrédients :** **POISSON :** **POISSON** blanc 19%, jus de cuisson de **POISSON** (à base de jus concentré) 5,6% ; maltodextrine, fécule de pomme de terre, arômes (**POISSONS, BLÉ, CÉLERI**), purée d'oignon, sel, huile de tournesol, sucre, extrait de levure, vin blanc, matière grasse de **LAIT** anhydre (**LAIT**), jus de citron concentré.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSONS, BLÉ, LAIT, CÉLERI.**
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : pot et couvercle en plastique Polypropylène recyclables.



Séparez les éléments avant de trier

### MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

### DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
70 g	1 litre	1 litre	42 g	1 litre	1 litre
Le pot (630 g)	9 litres	9 litres	Le pot (630 g)	15 litres	15 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en œuvre.

### UTILISATION

Base pour la réalisation de vos sauces poissons et crustacés, pour la cuisson à court-mouillement.  
Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation.  
Élément de mouillement pour les soupes de poissons et bisques, riz pilaf, pour corser vos farces et terrines.



## Fumet de Poisson CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

7613031586837

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100 ml préparé avec 70 g/L	Base de Cuisson : pour 100 ml préparé avec 42 g/L	Bénéfices nutritionnels pour 100 ml
Énergie	1107 kJ 263 kcal	77 kJ 18 kcal	46 kJ 11 kcal	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.   Base de Sauce (tel que préparé)   Base de Cuisson (tel que préparé)
Matières grasses	7,9 g	0,6 g	<0,5 g	
- dont acides gras saturés	1,0 g	<0,1 g	<0,1 g	
Glucides	38,5 g	2,7 g	1,6 g	
- dont sucres	8,1 g	0,6 g	<0,5 g	
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	
Protéines	9,2 g	0,6 g	<0,5 g	
Sel	10,5 g	0,73 g	0,44 g	

### AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Ce fumet est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garniture aromatique et est préparé avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.  
Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile.

La saveur délicate de poisson blanc, complétée par un léger goût évoquant la coquille Saint-Jacques et soutenue par la garniture aromatique, procure un caractère unique à ce Fumet de Poisson CHEF®.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

Avant ouverture, conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Pot	7613031586837	630 g	685 g	95 x 95 x 112		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031586844	3,78 kg	4,16 kg	291 x 200 x 115		
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613031586851	423,36 kg	491 kg	1200 x 800 x 955		
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
L12051112-2   12051112	2103909089	Danemark	6	16	7	112	672

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-Les-Moulineaux © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**  
 ☎ 0 806 800 725  
 (Service gratuit + prix appel)  
 @ www.nestleprofessional.fr  
 ✉ Service consommateurs Nestlé France  
 34-40 rue Guynemer  
 92130 Issy-les-Moulineaux

  
 Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 01/06/2023

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)

Page 2 / 2