



Fonds Blanc de Volaille CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN
7613031589845

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille à texture en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de poulet concentré 24,3%, graisse de poule 19,5%, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, arômes (avec **BLÉ, ŒUFS**), sel, extrait de levure, maltodextrine, sucre, antioxydant : extrait riche en tocophérols.
Peut contenir : **MOUTARDE**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **BLÉ, ŒUFS**.
- Allergènes potentiellement présents : **MOUTARDE**.

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 (630g) | 9 litres | 9 litres | Le pot | 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 blanches et brunes pour volaille, en déglacage pour la confection de jus corsés.

Base de mouillement pour vos fricassées, potages et crèmes, riz pilaf, braisage et glaçage des légumes.

Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation ou corser vos farces, terrines et vinaigrettes.

Tel quel dans une poêlée de légumes pour en relever la saveur.





Fonds Blanc de Volaille CHEF® Pot de 630 g pour 9 L à 15 L



CODE EAN

7613031589845

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Pour 100 g | Pour 100ml préparé avec 70 g/L | Pour 100ml préparé avec 42 g/L | Bénéfices nutritionnels pour 100ml |
|---------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Énergie | 1403 kJ 336 kcal | 98 kJ 24 kcal | 59 kJ 14 kcal | À faible teneur en matières grasses tel que préparé.  Base de sauce tel que préparé  Base de cuisson tel que préparé |
| Matières grasses | 20,7 g | 1,4 g | 0,9 g | |
| -dont acides gras saturés | 5,8 g | 0,4 g | 0,2 g | |
| Glucides | 25,8 g | 1,8 g | 1,1 g | |
| -dont sucres | 5,9 g | <0,5 g | <0,5 g | |
| Fibres alimentaires | 0,7 g | <0,5 g | <0,5 g | |
| Protéines | 11,4 g | 0,8 g | <0,5 g | |
| Sel | 9,9 g | 0,69 g | 0,42 g | |

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fonds d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.

Un équilibre subtil entre un goût fin de chair de volaille et une note légèrement confite apportant rondeur et puissance à ce Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®. Sa polyvalence vous autorisera une mise en oeuvre aisée.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

A 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 | 7613031589845 | 630 g | | 685 g | | 95 x | 95 x 112 |
| Unité de distribution (UD) | | Carton | 7613031589852 | 3,78 kg | | 4,16 kg | | 291 x | 200 x 115 |
| Palette Gerbabilité: OUI | | Palette | 7613031589869 | 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 | |
| L12051577-1 | 12051577 | 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 31/05/2023

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

Page 2 / 2