



Fumet de Crustacés CHEF® Boîte de 900 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN
7613032199289

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de crustacés déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
À très faible teneur en matières grasses.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, amidon de maïs, **crustacés** 10% (**crevette, homard, crabe**), sel, légumes (oignons, tomates), farine de **blé**, maltodextrine, arômes (avec **céleri**), huile de tournesol, extrait de levure, **poisson**, sucre, acidifiant (acide citrique), jus de betterave rouge, colorant (caroténoïdes), extraits de plantes aromatiques.

Peut contenir : **oeuf, lait, mollusques**.

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 : **poisson, crustacés, blé (gluten), céleri**.
- Allergènes potentiellement présents : **oeuf, lait, 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, 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.

MODE D'EMPLOI

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

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	15 litres	15 litres	La boîte	30 litres	30 litres

UTILISATION

Base pour sauces crustacées ou poissons, pochages, soupes de poissons et gratins de poissons. Associé à une brunoise de poivrons rouges et jaunes et relevé d'un peu de piment, il viendra agrémente une dorade rôtie au four.



Fumet de Crustacés CHEF® Boîte de 900 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN
7613032199289

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 60 g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1452 kJ 343 kcal	870 kJ 206 kcal	- À très faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	4,9 g	2,9 g	
- dont acides gras saturés	0,6 g	0,4 g	
Glucides	61 g	36 g	
- dont sucres	8,3 g	5,0 g	
Fibres alimentaires	2,6 g	1,6 g	
Protéines	13 g	7,7 g	
Sel	23,8 g	14,3 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
À conserver dans un endroit sec et frais.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613032199289	0,9 kg	1 kg	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032199296	5,4 kg	6,14 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité : oui	Palette	7613032199302	302,4 kg	369 kg	1200 x 800 x 1214

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
15.048.034.c	12078129	2103909010	France	6	8	7	56	336

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

