



## Fonds Blanc de Volaille MAGGI®

### Boîte de 675 g pour 22,5 L à 45 L



CODE EAN

7613032560683

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille déshydraté.

#### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).  
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.  
Excellente tenue en liaison chaude et froide.

#### INGRÉDIENTS

Maltodextrine, sel iodé, farine de **BLÉ**, volaille 3,7% (graisse de poulet, viande de poule 1%), extrait de levure, oignon, sel, extrait de **CÉLERI**-rave, extrait de poireau, arômes, extrait de carotte, acidifiant (acide citrique), curcuma, antioxydant (extrait de romarin), extrait de thym, extrait d'ail.  
Peut contenir : **ŒUFS, LAIT**.

#### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé, céleri**.
- Allergènes potentiellement présents : **œufs, lait**.

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.

N° d'agrément : SK 13 ES.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



#### MODE D'EMPLOI

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

#### DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
30 g	1 litre	1 litre	15 g	1 litre	1 litre
1 boîte (675 g)	22,5 litres	22,5 litres	1 boîte (675 g)	45 litres	45 litres

#### UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien toutes vos sauces à base de volaille, mouiller vos sautés de volaille, cuire des légumes et féculents, pocher des viandes blanches.



## Fonds Blanc de Volaille MAGGI®

### Boîte de 675 g pour 22,5 L à 45 L



CODE EAN

7613032560683

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté		Pour 100ml avec 30g/L		Pour 100ml avec 15g/L	
Valeur énergétique	1228	kJ	37	kJ	18	kJ
	294	kcal	9	kcal	4	kcal
Matières grasses	3,2	g	< 0,5	g	< 0,5	g
- dont acides gras saturés	0,9	g	< 0,1	g	< 0,1	g
Glucides	60,9	g	1,8	g	0,9	g
- dont sucres	4,4	g	< 0,5	g	< 0,5	g
Fibres alimentaires	1,1	g	< 0,5	g	< 0,5	g
Protéines	4,8	g	< 0,5	g	< 0,5	g
Sel	24,3	g	0,73	g	0,36	g

#### Bénéfice nutritionnel

A très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

#### Conseil de professionnel

Pour réaliser des recettes légères et riches en goût.

#### Nutri-score



Tel que préparé

#### AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une recette goûteuse et performante grâce à :

- un goût franc de volaille bouillie.
- une richesse des goûts apportant rondeur et subtilité.

Une sélection rigoureuse des ingrédients :

- ☒ Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).
- ☒ Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
- ☒ Excellente tenue en liaison chaude et froide.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

**Un bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.**

#### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

#### DONNÉES LOGISTIQUES

			Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)			Boîte	7613032560683	0,675 kg	0,775 kg	129	x	129 x 149
Unité de distribution (UD)			Carton	7613032560690	4,05 kg	4,79 kg	390	x	260 x 153
Palette - Gerbabilité : OUI			Palette	7613038627922	218,7 kg	284 kg	1200	x	800 x 1068
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
FR30/20	12432968	44031465 44031471 44031472	2103909089	Slovaquie	6	9	6	54	324

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX ®Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

