



## Fumet de Homard CHEF® Pot de 560 g pour 7 L à 14 L



CODE EAN

7613032792978

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de homard à texture en pâte.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

### INGRÉDIENTS

Concentré de **HOMARD (CRUSTACÉS)** 25,7% (**HOMARD** en poudre, eau, extrait de **HOMARD**, **HOMARD** concentré), fécule de pomme de terre, maltodextrine, sel, huile de tournesol, extrait de levure, sucre, matière grasse du **LAIT** en poudre (CH: **BEURRE** en poudre), huile d'olive vierge extra, arômes, purée d'oignon, concentré de tomates, protéines végétales hydrolysées (**BLÉ**), cognac, extrait de **LANGOUSTINE (CRUSTACÉS)**, extrait de paprika, protéines de **LAIT**, purée d'ail, émulsifiants (lécithines, mono- et diglycérides d'acides gras).

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **CRUSTACÉS (HOMARD, LANGOUSTINE), BLÉ, LAIT.**
- 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.



LE TRI  
+ FACILE



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
80 g	1 litre	1 litre	40 g	1 litre	1 litre
Le pot (560 g)	7 litres	7 litres	Le pot (560 g)	14 litres	14 litres

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

### UTILISATION

Pour la confection de sauces et crèmes riches en saveurs.  
Le mouillement de risotto ou bisques, le pochage de poissons et crustacés.  
La réalisation d'espumas et d'émulsions goûteuses.  
Pour corser et enrichir une sauce, un velouté ou une vinaigrette.

Permet l'utilisation de l'intitulé "homard" dans vos préparations et/ou sauces.\*

\* En respectant le dosage préconisé en base de sauce à 80 g/L.





## Fumet de Homard CHEF® Pot de 560 g pour 7 L à 14 L



CODE EAN

7613032792978

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Base de Sauce : Pour 100mL préparé avec 80 g/L	Base de Cuisson : Pour 100mL préparé avec 40g/L	Bénéfices nutritionnels pour 100 ml
Énergie	1401 kJ	112 kJ	56 kJ	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.  Base de sauce tel que préparé   Base de cuisson tel que préparé
	334 kcal	27 kcal	13 kcal	
Matières grasses	16,0 g	1,3 g	0,6 g	
- dont acides gras saturés	3,9 g	0,3 g	0,2 g	
Glucides	36,2 g	2,9 g	1,4 g	
- dont sucres	6,8 g	0,5 g	<0,5 g	
Fibres alimentaires	0,7 g	<0,5 g	<0,5 g	
Protéines	11,1 g	0,9 g	<0,5 g	
Sel	10,3 g	0,82 g	0,41 g	

### AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Ce fumet est élaboré à partir de concentré de homard et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fumet 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.

Une recette noble et subtile, mariant la finesse du goût de la chair de homard à la saveur caractéristique de la carapace. Cet équilibre procure au Fumet de Homard Premium CHEF® une construction aromatique alliant délicatesse et puissance.

### 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	7613032792978	560 g	615 g	95 x 95 x 112		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032792985	3,36 kg	3,74 kg	291 x 200 x 115		
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613032792992	376,32 kg	444 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
L12119741-2   12119741	2103909019	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](http://www.nestleprofessional.fr)

Service consommateurs Nestlé France

34-40 rue Guynemer  
92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 16/05/2023

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

Page 2 / 2