

Fonds blanc de volaille Premium à texture en pâte en pot 630 g CHEF

Article : 3156



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fonds blanc de volaille à texture en pâte et à conservation ambiante.

Descriptif produit : 9 à 15 L de préparation. Colis de 6 pots

Liste des ingrédients : Jus de cuisson de poulet concentré 24,3%, graisse de poule 19,3%, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, arômes (avec BLE, OEUF), sel, extrait de levure, maltodextrine, sucre, antioxydant: extrait riche en tocophérols.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Jus de cuisson de poulet concentré	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	95 mm	Hauteur de l'unité de consommation	112 mm
Largeur de l'unité de consommation	95 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte et la désoperculer complètement. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant ou froid. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes tout en remuant au fouet. Dosage 100 g pour 1 L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Base pour la réalisation de vos sauces blanches, ivoires et brunes liées ou non liées pour volaille, ou 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. Rendement : De 42 à 70 g pour 1 L d'eau. Un pot de 630 g permet de réaliser de 9 L de sauce à 15 L de base de cuisson (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,431	343	20	6	29	4.8	0.5	12	10.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	60.48	0	96	Boîte	16		
Palette	423.36	491	672	Boîte	112	1200x800x955	7613031589869
Boîte	0.63	0.69	1	Boîte		95x95x112	7613031589845
Colis	3.78	4.16	6	Boîte		291x200x115	7613031589852