

Fumet de crustacés en boîte 900 g CHEF

Article : 1838



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fumet de crustacés déshydraté.
- Descriptif produit :** 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg
- Liste des ingrédients :** Sirop de glucose, CRUSTACÉS 15% (CREVETTE, HOMARD, CRABE), fécules, sel, farine de BLÉ, extrait de levure, sucre, oignon, maltodextrine, POISSON, huile de tournesol, tomate, acidifiant (acide citrique), arômes (avec POISSONS, CRUSTACÉS), jus de betterave rouge, curcuma, extrait de paprika, extrait d'ail.
Peut contenir : CÉLERI, ŒUFS, LAIT, MOLLUSQUES.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sirop de glucose	Union Europ., Hors UE
Crustacés	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Slovaquie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Crustacés, Gluten, Poisson
- Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Mollusques, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	216 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

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

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

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant ou froid. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant au fouet. Dosage 60 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 30 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour sauces crustacés 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 agrémenter une dorade rôtie au four. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : De 30 à 60 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 g permet de réaliser de 15 L de sauce à 30 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							
1,434	339	3.5	0.4	59.1	10.8	2.6	15	8.9

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 4.29

Type de matières grasses : Tournesol

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	48.6	0	54	Boîte	9		
Palette	194.4	249	216	Boîte	36	1200x800x1026	7613038536446
Boîte	0.9	0.991	1	Boîte			7613035866317
Colis	5.4	6.07	6	Boîte		385x257x218	7613035866324
Pièce	0.9	0	1	Boîte			