



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fonds blanc de volaille déshydraté.

Descriptif produit : 20 à 40 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Sirop de glucose, sel, fécules, volaille 12,7% (graisse de poulet 7%, extrait de poulet), maltodextrine, arômes (avec CÉLERI), oignon, extrait de CÉLERI-rave, extrait de poireau, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym, extrait d'ail. Peut contenir: ŒUFS, LAIT, GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sirop de glucose	Union Europ., Hors UE
Volaille	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, France [Département(s) : 02]
Durée de vie totale du produit (jours) :	457
Allergènes majeurs :	Céleri
Traces d'allergènes :	Gluten, Lait, Oeuf
Composants spécifiques :	Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
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	149 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, jusqu'à la DDM

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 40 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour velouté de volaille et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées et sautés de volaille, pochage des viandes blanches. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces en final et pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : De 20 à 40 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 800 g permet de réaliser de 20 L de sauce à 40 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							
1,468	348	7.6	2.4	62.1	5.1	0.5	7.5	18.2

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 0.99

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Boite	0.8	0.9	1	Boite		145x132x147	7613032194703
Colis	4.8	5.4	6	Boite		390x260x153	7613032194710
Couche	43.2	0	54	Boite	9		
Palette	259.2	317	324	Boite	54	1200x800x1068	7613038351124
Pièce	0.8	0	1	Boite			