

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

Article : 3156



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds blanc de volaille à texture en pâte et à conservation à température ambiante (avant ouverture).
- Descriptif produit :** 9 à 15 L de préparation. Colis de 6 pots
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.630 kg
- 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 BLÉ, ŒUFS), sel, extrait de levure, maltodextrine, sucre, antioxydant : extrait riche en tocophérols. Peut contenir : MOUTARDE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Jus de cuisson de poulet concentré	Union Europ., Hors UE
Graisse de poule	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 : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Moutarde

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 30/08/2023 11:46

N° de version : 14.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

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

Article : 3156

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	95 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	112 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	95 système métrique		

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							
1,402	336	20.7	5.8	25.8	5.9	0.7	11.4	10

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 0.55

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
Couche	60.48	0	96	Boite	16		
Palette	423.36	491	672	Boite	112	1200x800x955	7613031589869
Boite	0.63	0.685	1	Boite		95x95x112	7613031589845
Colis	3.78	4.16	6	Boite		291x200x115	7613031589852
Pièce	0.63	0	1	Boite			