



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds de volaille lié déshydraté
- Descriptif produit :** 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** amidon de pomme de terre, graisse de palme, arômes (dont CÉLERI), maltodextrine, sel, LACTOSE, oignon¹ 3.3%, viande de poule 3% (viande de poule, sel, antioxydant (extrait de romarin)), protéines de LAIT, graisse de poule 1.5% (graisse de poule, antioxydant (extrait de romarin)), antiagglomérant (E551), jus de citron, sucre, graines de CÉLERI. Peut contenir : céréales contenant du gluten, œuf, moutarde, soja. ¹Ingrédients issus de l'agriculture durable : 3.3%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon de pomme de terre	Union Europ., Hors UE
viande 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 :** UE / Hors UE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Céleri, Lait
- Traces d'allergènes :** Gluten, Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc
- 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	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	150 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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 50 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 25g 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. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corsier des sauces en final et pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : De 25 à 50 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 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							
1,818	435	22	12	52	4.7	0.6	5.7	10.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.26

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Palme

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	40.5	0	54	Boîte	9		8722700091905
Palette	283.5	348.44	378	Boîte	63	1200x800x1242	08722700091899
Boîte	0.75	0.83	1	Boîte			3011360017307
Colis	4.5	5.13	6	Boîte		356x268x156	03011364173047
Pièce	0.75	0	1	Boîte			