

Fumet de poisson en boîte 750 g MAGGI

Article : 22305



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fumet de poisson déshydraté
- Descriptif produit :** 25 à 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Maltodextrine, sel iodé, farine de BLÉ, POISSONS blancs 4,4% (dont cabillaud), oignon, huile de tournesol, arômes (avec POISSONS), extrait de levure, sel, acidifiant (acide citrique), CÉLERI-RAVE, ail, curcuma.
Peut contenir: CRUSTACÉS, ŒUFS, LAIT, MOLLUSQUES

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Maltodextrine	Union Europ., Hors UE
Poissons blancs	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 :** Céleri, Gluten, Poisson
- Traces d'allergènes :** Crustacés, 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%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/11/2023 20:43

N° de version : 8.7

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

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

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 30 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 15 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour sauces poissons et fruits de mer, pochages, soupes de poissons et gratins de poissons, blanquettes de poisson, cuissons à court-mouillement. Utilisé comme élément de cuisson d'un riz pilaf, il en relèvera agréablement la saveur. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : De 15 à 30 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 36 L de sauce à 60 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							
1,157	277	1.1	0.2	61	4.1	0.8	5.3	26.4

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 4.82

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
Boite	0.75	0.8	1	Boite		129x129x149	7613032575847
Colis	4.5	5.24	6	Boite		390x260x153	7613032575854
Couche	40.5	0	54	Boite	9		
Palette	243	308	324	Boite	54	1200x800x1068	7613038632216
Pièce	0.75	0	1	Boite			