

# Fumet de poisson en boîte 900 g CHEF

Article : 42923



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fumet de poisson déshydraté.
- Descriptif produit :** 36 à 60 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg
- Liste des ingrédients :** POISSONS blancs 22,9% (dont CABILLAUD 18,5%), sirop de glucose, sel, maltodextrine, féculés, huile de tournesol, oignon, arômes (avec POISSONS), extrait de champignons, extrait de poireau, extrait de vin blanc, extrait d'ail, extrait de thym. Peut contenir : CÉLERI, CRUSTACÉS, ŒUFS, LAIT, MOLLUSQUES, SOJA, BLÉ (GLUTEN)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
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) :** 456
- Allergènes majeurs :** Poisson
- Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, 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°

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	148 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 25 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 25 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 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							
1,295	306	4.8	0.9	46.6	4.2	0.5	18.5	21.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.85

**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	291.6	346	324	Boîte	54	1200x800x1054	7613038527727
Boîte	0.9	0.956	1	Boîte			7613035854666
Colis	5.4	5.85	6	Boîte		385x257x150	7613035854673
Pièce	0.9	0	1	Boîte			