Fumet de homard Premium en pâte en pot 560 g CHEF

Article : 66080

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fumet de homard à texture en pâte et à conservation ambiante.

Descriptif produit : 7 à 14 L de préparation. Colis de 6 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Pot de 0.560 kg

Liste des ingrédients : Concentré de HOMARD 25,4% (HOMARD déshydraté, extrait de HOMARD, eau), fécule de pomme de terre, maltodextrine, huile de tournesol, sel, extrait de levure, légumes : concentré de tomate, purée d'oignon ; sucre, matière grasse du LAIT, huile d'olive vierge extra, extrait de LANGOUSTE, arômes (contient BLE), extrait de vin blanc, cognac, extrait de LANGOUSTINE, protéines de LAIT, purée d'ail réhydratée, émulsifiants : lécithines (contient BLE), mono et di-glycérides d'acides gras ; poivre. Peut contenir des traces de POISSONS, MOLLUSQUES.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Concentré de homard	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 : Crustacés, Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Mollusques, Poisson

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

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

Fumet de homard Premium en pâte en pot 560 g CHEF

Article : 66080

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 70 g pour 1 L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 42 g pour 1 L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour la confection de sauces et crèmes riches en saveurs, le mouillement de risottos ou bisques, le pochage de poissons et crustacés, la réalisation d'espumas et d'émulsions goûteuses ou our corser et enrichir une sauce, un velouté ou une vinaigrette. Permet l'utilisation de l'intitulé homard pour les préparations et/ou sauces, si le dosage préconisé en base de sauce à 80 g/L est respecté. Base pour la réalisation de vos sauces poissons et crustacés, pour la cuisson à court-mouillement. Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation. Élément de mouillement pour les soupes de poissons et bisques, riz pilaf et risotto, pour corser les farces et terrines. Rendement : De 40 à 80 g pour 1 L d'eau. Un pot de 560 g permet de réaliser de 7 L de sauce à 14 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							
1,376	329	16	3.4	36	6.4	2.1	10	10.5

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 0.63

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Olive, Tournesol

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

Fumet de homard Premium en pâte en pot 560 g CHEF

Article : 66080

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	0.56	0	1	Pot			
Colis	3.36	3.74	6	Pot		291x200x115	7613032792985
Couche	53.76	0	96	Pot	16		
Palette	376.32	444	672	Pot	112	1200x800x955	7613032792992
Pot	0.56	0.615	1	Pot		95x95x112	7613032792978
Pièce	0.56	0	1	Pot			

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