

Fonds de volaille en brique 1 L CHEF

Article : 91684



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds de Volaille - prêt à l'emploi. *Ingrédients d'origine naturelle.
- Descriptif produit :** Prêt à l'emploi. Ingrédients d'origine 100% naturelle. Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille / L de Fonds. Colis de 6 briques
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Brique de 1.049 kg
- Liste des ingrédients :** Fonds de volaille (élaboré avec : eau, os de poule, carotte, oignon, panais, persil, poivre noir, clou de girofle, romarin, thym, laurier), sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Fonds de volaille	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Finlande
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	71 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	198 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	72 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Bien agiter la brique avant ouverture. Ouvrir la brique et le fond de poulet est prêt à l'emploi. Il permet de réaliser directement des déglaçages. Il peut être servi chaud nature, en jus d'accompagnement ou être personnalisé pour réaliser une sauce plus complexe, en assemblage avec une sauce en cours de réduction. Base pour jus à déglacer les sucs de cuissons des pièces de viandes de volaille, pour le mouillement des sautés et ragoûts, pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande de volaille. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Permet de corser des sauces en final à chaud et à froid. Rendement : brique de 1 L de produit prêt à l'emploi. 20 portions de 5 cl de sauce.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
192	45	0.1	0.1	0.9	0.5	1.1	9.7	0.45

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 97.00

Type de matières grasses : Aucune

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
Colis	6.294	6.56	6	Brique		230x159x205	7613033969607
Brique	1.049	1.08	1	Brique		72x71x198	7613033969591
Couche	144.762	0	138	Brique	23		
Palette	723.81	0	690	Brique	115	1200x800x1175	7613033978074
Pièce	1.049	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1