



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fond de volaille
- Descriptif produit :** Volaille 54%. 10 L de préparation base de sauce. 16 L de préparation base de cuisson. Colis de 6 pots
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.500 kg
- Liste des ingrédients :** Bouillon de volaille concentré 31% (eau, partie de volaille, sel), extrait de levure, viande de volaille bouillie 16% (volaille, eau), maltodextrine, sel, eau, graisse de volaille 7% (graisse, antioxydant : extrait de romarin), jus de légumes (extrait de carotte, extrait d'oignon), amidon de maïs modifié, herbes & épices (laurier).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Bouillon de volaille concentré	Union Europ.

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 :** Belgique
- N° d'agrément :** BE VE4020 EG
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 25%, mais $<$ 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homog

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	42.5 % (5%)		

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 3 semaines après ouverture

Mise en œuvre : Délayer la quantité nécessaire de produit dans du liquide ou une préparation bouillante. Maintenir à ébullition durant 5 minutes. La réduction a une texture en pâte proche d'une glace de viande et permet d'apporter à chaque étape de vos préparations une note puissante de volaille rôtie. La réduction peut s'utiliser directement pour obtenir une base sauce brune à personnaliser. Elle permet aussi de corser les fonds ou sauces maisons et peut être utilisée pour réaliser une base de mouillement. Rendement : Boite de 500G. Le fond blanc de volaille peut s'utiliser aussi à froid comme par exemple pour rallonger une vinaigrette ou donner une orientation spécifique pour un plat, une gelée, ou un glaçage), il peut également constituer une solution de secours pour les chefs, si un fond venait à brûler avant le service et qui n'aurait que peu de temps pour en refaire un maison.

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							
890	212	9	3	14.5	1.5		18	14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.00

Type de matières grasses : Autres matières grasses



EpiSaveurs
groupe pomona

Fond de volaille en pot 500 g ARIAKE

Article : 92954

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	0.5	0.58	1	Boite			5425027850097
Colis	3	3.47	6	Boite		329x122x171	15425027850094
Couche	66	0	132	Boite	22		
Palette	594	0	1188	Boite	198	1200x800x1660	
Pièce	0.5	0	1	Boite			