

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Fumet de crustacés déshydraté

**Descriptif produit :** Jusqu'à 24 L de préparation. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.600 kg

**Liste des ingrédients :** Amidon de pomme de terre, sel, CREVETTES (13%), purée de tomates<sup>1</sup> (8,9%), maltodextrine, sucre, oignon<sup>1</sup> (4,8%), extrait de levure, arômes, extrait de CALAMAR (2,5%), huile de maïs, air (1,8%), extrait de HOMARD (0,6%), graines de fenouil, huile de tournesol, sirop de glucose, gingembre, amidon modifié (maïs, tapioca), romarin, poivre de Cayenne, colorant (caroténoïdes). Peut contenir poisson, gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde. <sup>1</sup>Ingrédients issus de l'agriculture durable.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines              |
|------------------------------------|-----------------------|
| Matière première                   | 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 :** France [Département(s) : 67]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 121

**Allergènes majeurs :** Crustacés, Mollusques

**Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Pur beurre

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

| Paramètre physique-chimique                    | Valeur               | Paramètre physique-chimique        | Valeur               |
|--|----------------------|------------------------------------|----------------------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 115 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 150 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation             | 130 système métrique |                                    |                      |

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Secouer la boîte avant utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et ramener à ébullition tout en remuant au fouet. Dosage 50 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 25 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour sauces crustacés ou poissons, pochages, soupes de poissons et gratins de poissons. Associé à une brunoise de poivrons rouges et jaunes et relevé d'un peu de piment, il viendra agrémente une dorade rôtie au four. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : 50g/ 1 litre 600g/12 litres Base sauce 12 litres Base cuisson 24 litres

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 1,340                                      | 318  | 3.7                        | 0.8                                | 53                 | 12                    | 4                | 16                  | 13.6                        |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.32

**Type de matières grasses :** Maïs, 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  | 32.4           | 0               | 54       | Boîte                  | 9                     |                          |                |
| Palette | 226.8          | 289.1           | 378      | Boîte                  | 63                    | 1200x800x1236            | 08711200462643 |
| Boîte   | 0.6            | 0.67            | 1        | Boîte                  |                       |                          | 8711200461936  |
| Colis   | 3.6            | 4.19            | 6        | Boîte                  |                       | 360x262x156              | 8711200462186  |
| Pièce   | 0.6            | 0               | 1        | Boîte                  |                       |                          |                |