



Fumet de Poisson 750 g Jusqu'à 50 L Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Poisson des eaux norvégiennes
 - Le meilleur du goût
 - Sans exhausteurs de goût
 - Sans colorants
 - Stable en liaison froide
 - Sans arachide
- Il apporte donc un goût authentique à toutes vos préparations.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Fumet de Poisson déshydraté.

Mode d'emploi : verser la quantité nécessaire de Fumet de Poisson Knorr dans l'eau bouillante. Remuer à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition.

Dosage:

Base de sauce : 25g / 1L d'eau bouillante
 750g / 30L d'eau bouillante

Elément de cuisson : 15g / 1L d'eau bouillante
 750g / 50L d'eau bouillante

Rendement :

Base de sauce : 30L
 Elément de cuisson : 50L

Liste d'ingrédients : maltodextrine, sel, CABILLAUD : 11%, amidon de pomme de terre, épaississant : gomme guar, extrait de levure, oignon¹ : 2%, huile de maïs, jus de citron, échalote, arômes, jus de champignon concentré¹ : 0,3%, extrait de vin blanc, curcuma¹.

Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde, mollusques, crustacés, sulfites.

¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **POISSON (CABILLAUD)**.
- Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde, mollusques, crustacés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit reconstitué (g)	Pour une portion de 50ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1231 kJ / 294 kcal	31 kJ / 7 kcal	16 kJ / 4 kcal	< 1
Graisses	2,5	< 0,5	< 0,5	< 1
- Dont acides gras saturés	0,5	< 0,1	< 0,1	< 1
Glucides	55	1,4	0,7	< 1
- Dont sucres	4,6	< 0,5	< 0,5	< 1
Fibres alimentaires	3,3	< 0,5	< 0,5	NA
Protéines	11	< 0,5	< 0,5	< 1
Sel	20	0,50	0,25	4

pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

as de viande ou poisson) : non
 as de produits provenant des animaux, poissons) : non



Fumet de Poisson 750 g

Jusqu'à 50 L

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 20,5 %

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : bien refermer la boîte. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme FSCC22000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

Mise à jour en Juin 2016