



Fonds Blanc de Volaille CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sel, farine de blé, poule 1 1,7% (graisse de poule, viande de poule 4,6%), arôme (avec blé et céleri), extraits de poireau et de céleri, oignon, extraits de plantes aromatiques et d'épice, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir des traces de lait et œuf.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé, céleri. -

Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Produit déshydraté	DOSAGES				Base de cuisson	
	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson		
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus	
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre	
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres	

UTILISATION

Base pour velouté de volaille et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassée de volaille. Peut être utilisé en saupoudrage pour donner du goût à une poêlée de légumes.



Fonds Blanc de Volaille CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1485 kJ 352 kcal	594 kJ 141 kcal	À faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	9,4 g	3,8 g	
- dont acides gras saturés	2,6 g	1,0 g	
Glucides	58 g	23 g	
- dont sucres	5,9 g	2,4 g	
Fibres alimentaires	1,2 g	0,5 g	
Protéines	8,1 g	3,2 g	
Sel	18,3 g	7,3 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF@ : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Le Fonds Blanc de Volaille CHEF@ : une belle note de volaille pour réaliser vos recettes riches en goût. Une garniture aromatique équilibrée qui contribue à la subtilité de vos sauces finies.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.

À conserver dans un endroit sec et frais.

Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.