



Fonds Blanc de Volaille à faible teneur en sodium 1,2 kg



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille à faible teneur en sodium* déshydraté.

AT
028
EWG

UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Confection de veloutés de volaille et de sauces : sauce Suprême, sauce crème...Mouillement de fricassées. Braisage de légumes, cuisson du riz pilaf. Sans réhydratation préalable : pour corser une sauce en final.
- 1 Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid, à l'aide d'un fouet.
- 2 Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

INGREDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : Sirop de glucose, fécule de pomme de terre, extrait de levure, volaille 10% : grasse de poule, viande de poulet 3,1% ; huile de palme, arômes (blé), oignon, épaississant : gomme guar ; épice et extrait d'épice, antioxygène : extrait naturel de tocophérols.
Peut contenir des traces de : lait, soja, moutarde, sésame, oeuf, céleri.

DOSAGE

Produit déshydraté	Eau	Nombre de litres de fonds obtenus
50 g	1 l	1 l
Le sachet	24 l	24 l

Pour l'élaboration d'une sauce

CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 15 mois.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière. Bien refermer après utilisation.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 50 g
Protéines	14,3 g	7,2 g
Glucides	61 g	30,5 g
dont sucres	3,6 g	1,8 g
Lipides	14,7 g	7,4 g
dont saturés	6,4 g	3,2 g
Fibres	1 g	0,5 g
Sodium	0,6 g	0,3 g**

VALEURS ENERGETIQUES

	1824 kJ	912 kJ
	434 kcal	217 kcal

DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Sachet	3033710027651	1,2 kg	1,246 kg	130 x 90 x 210		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	4	4,8 kg	5,08 kg	283 x 196 x 209		
Palette	UD/Couche	Couches/Palette	Nbr UD/Palette	Nbr UC/Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	16	5	80	320	432	1200 x 800 x 1195

COMMENTAIRES

Une Recette Essentielle qui combine Qualité, Simplicité, Economie.

* Avec 30 mg de sodium pour 100 ml de produit prêt à l'emploi, à inclure dans la ration quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

Mouillement de sautés : 40 g de produit déshydraté + 1 litre d'eau = 1 litre de fonds obtenu, le sachet + 30 litres d'eau = 30 litres de fonds obtenus.

**Equivalent en sel : 0,8 g pour 1 litre préparé avec 50 g.

PA 15.502.002

Nestlé en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
www.nestle.fr
Nestlé Professional, Service Consommateurs,
7 Bd Pierre Carle, B.P.900 Noisiel, Marne la Vallée, F-77446

Juillet 2007

Nestlé
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons