



# Fonds Blanc de Volaille 600 g



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Blanc de Volaille déshydraté.

Fabriqué en FRANCE

FR  
02 387 02  
C.E.

## UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Confection de veloutés de volaille et de sauces : sauce Suprême, sauce Chaud-froid, sauce crème... Mouillement de fricassées. Braisage de légumes. Sans réhydratation préalable : pour corser une sauce en final.
- Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid. Porter à ébullition. Cuire 3 minutes.

## INGREDIENTS

Ingrédient du fonds déshydraté : Sirop de glucose, sel, farine de blé, poule 11,7 % : graisse de poule, viande de poule 4,6 % ; arôme, oignon, extraits de poireau et de céleri, extraits de plantes aromatiques et d'épice, antioxygènes : BHA, gallate de propyle.

Peut contenir des traces de : lait, oeuf.

## DOSAGE

Produit déshydraté	Eau	Fonds reconstitué
40 g	1 l	1 l
La boîte*	15 l	15 l

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit	Par litre préparé avec 40 g
Protéines	8,1 g	3,2 g
Glucides (dont sucres)	58,0 g (5,9 g)	23,2 g (2,4 g)
Lipides (dont acides gras saturés)	9,4 g (2,6 g)	3,8 g (1,0 g)
Sodium	7,3 g	2,9 g
Fibres	1,2 g	0,5 g
<b>VALEURS ENERGETIQUES</b>	<b>1472 kJ</b>	<b>589 kJ</b>
	<b>349 kcal</b>	<b>140 kcal</b>

## CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 15 mois.
- Stockage : Stocker dans un endroit sec et frais. Bien refermer après utilisation.

## DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Boîte	3033710032686	600 g	699 g	145 x 132 x 147		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	6	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152		
Palette	UD/Couche	Couches/Palette	Nbr UD/Palette	Nbr UC/Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	8	7	56	336	268,04	1200 x 800 x 1214

## COMMENTAIRES

Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue au bain-marie. Excellente tenue en liaison froide.

\*Pour l'élaboration d'une sauce.  
Pour le mouillement des sautés : 30 litres soit 20 g/litre.

PA 15.031.075 a

**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](http://www.nestleprofessional.fr)  
www.nestle.fr  
Nestlé Professional, Service Consommateurs,  
7 Bd Pierre Carle, B.P.900 Noisiel, Marne la Vallée, F-77446

Juin 2007



Createur de Solutions Culinaires & Boissons