



Les Fonds Premium

# Fonds Blanc de Volaille 630 g



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Blanc de Volaille à texture en pâte, à conserver à température ambiante.

Fabriqué en ALLEMAGNE

## UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Base pour la réalisation de vos sauces blanches et brunes pour volaille, en déglacage pour la confection de jus corsés.
- Base de mouillement pour vos fricassées, potages et crèmes, riz pilaf, braisage et glaçage des légumes.
- Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation ou corser vos farces, terrines et vinaigrettes.
- Tel quel dans une poêlée de légumes pour en relever la saveur.
- MODE D'EMPLOI
- 1/ Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
- 2/ Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

## INGREDIENTS

Volaille 35 % : jus de cuisson de poulet concentré 18,5 %, graisse de poule ; maltodextrine, fécule de pomme de terre, purée d'oignon, arômes (blé, œuf), sel, émulsifiant : E471 ; antioxygène : extrait riche en tocophérols.

## DOSAGE

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Produit	Eau	Nbre de litres de fonds reconstitué	Pour 100 g de produit	Base de cuisson (dosage 42 g/l)
70 g	1 l	1 l	Protéines 11,5 g	4,8 g
Le pot*	9 l	9 l	Glucides (dont sucres) 34,0 g (4,4 g)	14,3 g (1,8 g)
			Lipides (dont acides gras saturés) 17,5 g (5,0 g)	7,4 g (2,1 g)
			Fibres 0,5 g	0,2 g
			Sodium 4,8 g	2,0 g
			<b>VALEURS ENERGETIQUES</b>	
			1421 kJ	597 kJ
			340 kcal	143 kcal

## CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 12 mois.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (+ 6°C maxi) et consommer de préférence ce dans les 15 jours.

## DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Pot	7613031589845	630 g	685 g	94,5 x 94,5 x 112		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	6	3,78 kg	4,16 kg	291 x 200 x 115		
Palette	UD/Couche	Couches/Palette	Nbr UD/Palette	Nbr UC/Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	16	7	112	672	491	1200 x 800 x 949

## COMMENTAIRES

- Les Fonds Premium CHEF sont élaborés à partir de jus de cuisson ; ils sont d'une excellente qualité.
- Une texture en pâte souple pour une mise en oeuvre simple et immédiate. La garantie d'apporter de la saveur à chaque étape de vos préparations.
- Un conditionnement pratique : une boîte refermable et empilable pour un stockage facile.

\*Pour l'élaboration d'une sauce.

Pour le mouillement des sautés : Le pot + 15 litres d'eau = 15 litres de fonds, soit 42 g/litre.

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût, augmenter ou réduire la quantité de produit mis en oeuvre.

PA 68.114.003

Article : 12051577

**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

Janvier 2008



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons