



CHEF Fumet de Poisson 900 g

Le Fumet de Poisson CHEF® : un goût franc et puissant de chair de poisson blanc. Recette contenant l'un des plus forts taux de poisson du marché en déshydraté : 22% de poisson. Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces). Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie. Jusqu'à 60L.

Les fonds, fumets et jus en poudre comme le CHEF Fumet de Poisson 900 g sont les produits indispensables et pratiques de votre économat. Ces recettes puissantes peuvent être utilisées dans une multitude de préparations culinaires et donnent de la saveur à vos plats.

NUMÉRO D'ARTICLE
12431236

EAN (EA)
7613035854666

Contactez-nous

Valeurs nutritionnelles: CHEF Fumet de Poisson 900 g

	Pour 100g/ml
Énergie	1295 kJ
Matières grasses	4.8 g
- dont acides gras saturés	0.9 g
Glucides	46.6 g
- dont sucres	4.2 g
Fibres alimentaires	< 0.5 g
Protéines	18.5 g
Sel	21.2 g

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.



Ingrédients & allergènes

Ingrédients :

poissons blancs 22,9% (dont **cabillaud** 18,5%), sirop de glucose, sel, maltodextrine, fécules, huile de tournesol, oignon, arômes (avec **poissons**), extrait de champignons, extrait de poireau, extrait de vin blanc, extrait d'ail, extrait de thym.

Allergènes:

Contient: **Poisson**.

Peut contenir: **Céleri, Crustacés, Œufs, Lait, Mollusques, soja** et **Blé**.

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Préparation & conservation

Préparation :

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

Conservation :

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.