



CHEF Fonds Blanc de Volaille 800 g

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. 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 40L.

NUMÉRO D'ARTICLE
12429087

EAN (EA)
7613032194703

[Kontaktieren Sie uns](#)

Valeurs nutritionnelles: CHEF Fonds Blanc de Volaille 800 g

	Pour 100g/ml
Énergie (kcal)	348 kcal
Énergie (kJ)	1468 kJ
Matières grasses	7.6 g
- dont acides gras saturés	2.4 g
Glucides	62.1 g
- dont sucres	5.1 g
Fibres alimentaires	< 0.5 g
Protéines	7.5 g
Sel	18.2 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:

sirop de glucose, sel, fécules, volaille 12,7% (graisse de poulet 7%, extrait de poulet), maltodextrine, arômes (avec **céleri**), oignon, extrait de **céleri**-rave, extrait de poireau, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym, extrait d'ail.

Allergènes:

Contient: **céleri**.

Peut contenir: **oeufs, lait 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.