

CHEF® Visfumet Premium
Pot van 630 g voor 9 L tot 15 L

EAN CODE
7613031586837

PRODUCTBESCHRIJVING

Visfumet in pastavorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Zorgvuldig geselecteerde ingrediënten.
- Soepele pastatextuur.
- Eenvoudige en snelle bereiding.

INGREDIËNTEN

VIS (wit**VIS** 19%, **VIS**kooksap (van geconcentreerd sap) 5,6%), maltodextrine, aardappelzetmeel, aroma's (**VIS, TARWE, SELDERIJ**), uienpuree, zout, zonnebloemolie, suiker, gistextract, witte wijn, watervrij **MELK** vet, citroensapconcentraat.

ALLERGENEN

Overeenkomstig de geldende voorschriften:

- Allergenen aanwezig in het recept of in een van de ingrediënten: **vis, tarwe, selderij, melk.**
- Mogelijk aanwezige allergenen: **geen.**

Controleer deze informatie op het etiket van uw product, want alleen deze informatie is bindend.

Nestlé Professional Belgilux
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.be

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Het product in kokende of koude vloeistof oplossen.
2. Aan de kook houden of brengen, 3 min. laten doorkoken

VERHOUDINGEN

Fumet in pastavorm	Basis voor saus		Fumet in pastavorm	Basis voor koken	
	Water	Aantal liter verkregen		Water	Aantal liter verkregen
70 g	1 liter	1 liter	42 g	1 liter	1 liter
Pot (630 g)	9 liter	9 liter	Pot (630 g)	15 liter	15 liter

Bovenstaande dosering is een richtlijn, naar eigen smaak kunt u de producthoeveelheid in uw gerechten verhogen of verlagen.

GEBRUIKSUGGESTIES

- Basis voor het realiseren van al uw vis-en schaaldiersauzen, zowel voor het meekoken als voor het kort bevochtigen.
- Kan, net zoals een glace, gebruikt worden voor het verrijken van een saus in gelijk welke fase van de bereiding.
- Ideale basis voor het bevochtigen van vissoepen en bisques, pilaf rijst of voor het krachtig op smaak brengen van alle vullingen of terrines.



CHEF® Visfumet Premium
Pot van 630 g voor 9 L tot 15 L

EAN CODE
7613031586837

VOEDINGSWAARDEN

	Voor 100 g	Per liter bereid met 70 g
Energie	1107 kJ 263 kcal	777 kJ 184 kcal
Vetten	7,9 g	5,6 g
- waarvan verzadigde vetzuren	1,0 g	0,7 g
Koolhydraten	38,5 g	27,0 g
- waarvan suikers	8,1 g	5,7 g
Vezels	0,3 g	0,2 g
Eiwitten	9,2 g	6,4 g
Zout	10,5 g	7,3 g

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

- Deze fumet is gemaakt van geconcentreerd kookvocht en aromatische garnituren.
- Bereid op basis van zorgvuldig uitgekozen ingrediënten, brengt deze fumet een uitzonderlijke en kwalitatieve hoogstaande smaak.
- De soepele pastastructuur maakt een makkelijke en snelle verwerking mogelijk.
- De hersluitbare en stapelbare verpakking staat garant voor een makkelijke stockeerbaarheid.
- De delicate smaak van witte vis, aangevuld met een lichte smaak die doet denken aan sint-jakobsschelpen en ondersteund door het aromatische garnituur, geeft deze CHEF® Visfumet Premium een uniek karakter.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 12 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 100 dagen.
- Bewaren op een droge en koele plaats.
- Na openen bewaren in de koelkast (bij maximaal +6°C) en binnen 6 weken gebruiken.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Pot	7613031586837	630 g	685 g	95 x 95 x 112
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613031586844	3,780 kg	4,160 kg	291 x 200 x 115
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613031586851	423,360 kg	491 kg	1200 x 800 x 955

Nestlé Code	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal CE per DE	Aantal DE per laag	Lagen per pallet	Aantal DE per pallet	Aantal CE per pallet
12051112	21039090	Denemarken	6	16	7	112	672

® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.