


## Fumet de poisson 800 g

Image	
Numéro d'article	820304
Groupe de produits	Fonds
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Le produit pour chaque cuisine qui prépare du poisson. Fond clair légèrement trouble avec un goût de poisson relevé, épicé d'une façon harmonieuse, avec peu de sel.
Information	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Peut être régénéré</li><li>✓ Stable au bain-marie</li><li>✓ S'apprête à la surgélation</li><li>✓ Granulée</li></ul>
Ingrédients	Maltodextrine, amidon de maïs, <b>poisson en poudre 8.0%</b> , sel comestible iodé, protéines végétales hydrolysées (maïs), extrait de levure, oignons déshydratés, huile de colza, extrait de champignons de Paris, sucre, extrait de vin blanc, épices, poudre de citron, arômes naturels.  Peut contenir des traces de gluten.

<b>Valeur nutritive</b>	100 g de produit sec contiennent:
	Valeur énergétique 1450 kJ
	343 kcal
	Graisses 2 g
	Acides gras saturés <0.5 g
	Glucides 70 g
	Sucres 6 g
	Protéines 11 g
Sel 10 g	
<b>Additifs</b>	La recette ne comporte aucun des composants suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>- additifs exhausteurs de goût</li> <li>- colorants artificiels</li> <li>- agents de conservation</li> <li>- antioxydants</li> </ul>
<b>Allergènes et gluten / lactose</b>	La recette ne contient pas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingrédients glutineux*</li> <li>- ingrédients lacteux</li> <li>- ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)</li> </ul> <p>*Peut contenir des traces de gluten</p>
<b>Dosage</b>	30 g du produit, 1 l de l'eau
<b>Préparation</b>	Dissoudre le produit dans l'eau bouillante en mélangeant au fouet.
<b>Utilisation</b>	Comme base pour préparer des sauces et potages de poisson. Pour pocher à la minute des filets de poisson, des crustacés et des coquillages, des quenelles etc. Pour assaisonner et relever tous les mets de poisson, de crustacés, de coquillages, des potées, des spécialités, des farces, des salades, des potages et des sauces.
<b>Rendement</b>	800 g = 26.5 l
<b>Durée de conservation</b>	24 mois
<b>Stockage</b>	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Emballage</b>	Boîte ronde chemisée d'aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique.
<b>Unité de vente</b>	Boîte 800 g
<b>Unité d'expédition</b>	Par carton 6 boîtes
	Couche par palette 4
	Par palette 36 cartons
	Poids net par carton 4.800 kg
	Poids brut par carton 5.820 kg
	Mesures per carton 38 x 26 x 21 cm
<b>Code EAN / UPC</b>	7610121210603 (boîte) / 07610121939948 (carton)

**Information légale**

Les données figurant sur la présente fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice tiennent lieu de vue d'ensemble. Etant donné que l'entreprise HACO améliore en permanence ses recettes, les informations relatives à un produit sont susceptibles de varier. Dans ce cas, seules les données figurant sur le produit sont déterminantes.