



**Visfumet CHEF®**  
**Pot van 900 g voor 36L tot 60L**



**EAN CODE**

3033710032549

**PRODUCTBENAMING**

Visfumet in droge vorm

**INGREDIËNTEN**

Witte **vis** 22%, zout, glucosestroop, maltodextrine, ui, zonnebloem- en palmolie, aroma's (**selder, vis**), gistextract, voedingszuur (citroenzuur), champignon- en prei-extract, aardappelzetmeel, witte wijnextract, specerijen- en kruidenextracten. Mogelijke sporen van **melk, ei, tarwe, schaaldieren, weekdieren**.

**ALLERGENEN**

Allergenen	Aanwezig	Mogelijke sporen van	Niet aanwezig
Pinda			X
Noten			X
Melk (incl. Lactose)		X	
Eieren		X	
Soja			X
Vis	X		X
Schaaldieren		X	
Granen (met gluten)		X	
Selder	X		X
Mosterd			X
Lupine			X
Weekdieren		X	
Sesamzaad			X
Sulfieten			X



S.A. Nestlé Catering Services N.V.  
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 en 3 minuten laten doorkoken.

Perfect oplosbaar in kokend water.  
Koude lijnbestendig.

**DOSERING**

Gedehydrateerd product	Basis voor saus		Gedehydrateerd product	Basis voor het koken	
	Water	Aantal verkregen liters product		Water	Aantal verkregen liters product
25g	1 liter	1 liter	15g	1 liter	1 liter
Pot	36 liter	36 liter	Pot	60 liter	60 liter

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

**GEBRUIKSSUGGESTIES**

- Basis voor vissauzen en visragouts.
- Te gebruiken als ingrediënt bij pilafrijst waar het voor een aangename smaak zorgt.



**Visfumet CHEF®**  
**Pot van 900 g voor 36L tot 60L**



**EAN CODE**

3033710032549

**GEMIDDELDE NUTRITIONELE WAARDEN**

	Per 100g product in droge vorm	Per liter bereid met 25g product
Energie	308 kcal	77 kcal
	1301 kJ	325 kJ
Eiwitten	21,0 g	5,3 g
Koolhydraten	42,4 g	10,6 g
- waarvan suikers	7,7 g	1,9 g
Vetten	5,7 g	1,4 g
- waarvan verzadigd vet	2,2 g	0,6 g
Vezels	1,6 g	0,4 g
Zout	22,8 g	5,95 g

**BEWARING**

Houdbaarheid bij productie : 15 maanden.  
Op een droge en koele plaats bewaren.  
Goed sluiten na gebruik en zo snel mogelijk gebruiken.  
Minimum houdbaarheid bij levering : 120 dagen

**LOGISTIEKE GEGEVENS**

	Type UC / UD	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Verbruikerseenheid (UC)	Doos	3033710032549	900 g	1 kg	132,0 x 145 x 147
Verdelersseenheid (UD)	Karton	3033710268122	5,4 kg	6,14 kg	396 x 290 x 152
Pallet			302,4 kg	369,00 kg	1200 x 800 x 1214

PA code	Referentie	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal UC per UD	Aantal UD per laag	Lagen per pallet	Aantal UD per pallet	Aantal UC per pallet
15,008,104	12099536	21,039,090	Frankrijk	6	8	7	56	336

**VOORDELEN**

- **Gebaseerd op de know-how van CHEF®**
- **Kwaliteit:**
  - Een zorgvuldige selectie van de ingrediënten
  - Zonder toegevoegde smaakversterkers
  - Uw garantie voor een constante smaak
- **Convenience:**
  - Dosering aan te passen in functie van het gebruik (kookvocht, sauzen) ;
  - Perfecte oplosbaarheid in kokend water ;
  - Een afscheurbare en herkleefbare traceerstrook;
  - Een handige, hermetisch afsluitbare en stapelbare doos.

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