

Date de mise à jour : 20/05/2026

Unité code Article

Fumet corsé de homard et crevette SALSUS**1 litre****20955001****Produit**

Des ingrédients naturels sourcés avec soin.

Goût intense et texture nappante.

Maîtrise du coût de revient.

**PLUS
PRODUIT**

Dénomination	Ingrédients
Fumet de homard et crevette réduit	Bouillon de crevette et homard (eau, CRUSTACÉS (carcasses de CREVETTES et HOMARDS), oignon, carotte, purée de tomate, vin blanc, ail, poivre, thym, feuille de laurier), sucre, sel
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver à température ambiante.	A conserver au froid à +4°C et à consommer dans les 4 jours.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	44	11
Matières grasses (g)	0.0	
dont acides gras saturés	0.0	
Glucides (g)	1.2	
dont sucres	1.0	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	1.4	
Sel (g)	0.60	

Informations complémentaires

Flore aérobie totale : < 1000 UFC/g
Spores de bactéries aérobies : < 100 UFC/g
Spores de bactéries anaérobies : < 100 UFC/g

Base pour la réalisation de sauces.
Réalisé avec 0,4 kg de carcasses de crevette et homard pour 1L de bouillon corsé

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	7090046526216	07090046520979	07090046520450
Conditionnement	Brique de 1L	Colis de 6 briques	
Poids net	1013 g	6,078 kg	729,36 kg
Poids brut	1046 g	6,364 kg	788,68 kg
Dimensions LxIxh (mm)	70 x 71 x 197 mm	226 x 160 x 204 mm	1200 x 800 x 1200 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	24	5	120	720

Contrat date : 150 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient des crustacés et produits à base de crustacés.	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
NOHE2268EFTA	Norvège	2103909019	FSSC 22000	Non concerné