



Fonds Brun Clair CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN

303371 003277 8

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun clair déshydraté.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sel, légumes : tomate, oignon ; fécule de pomme de terre, maltodextrine, arômes (blé), extrait de levure, graisse de poule, jus de cuisson de viande de bœuf, plante aromatique, colorant : caramel (E150c) ; ail, extrait de vin blanc, poivre, graines de céleri, antioxygènes : BHA, gallate de propyle.

Peut contenir des traces de lait, oeuf.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé, céleri.

- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 mn.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Base pour sauces brunes corsées, fonds de mouillement pour sautés et braisages de légumes.
Relevé par un trait de vinaigre de Xérès, il apportera une personnalité différente à une sauce Marengo.



Fonds Brun Clair CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN

303371 003277 8

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	314 kcal	126 kcal	<ul style="list-style-type: none"> - A très faible teneur en matières grasses. - Sélection de matières grasses non hydrogénées.
	1331 kJ	566 kJ	
Protéines	10,3 g	4,1 g	
Glucides	58,6 g	23,4 g	
	- dont sucres	10,2 g	
Lipides	3,7 g	1,5 g	
	- dont acides gras saturés	1,1 g	0,4 g
	- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g
Fibres	3,0 g	1,2 g	
Sodium	7,3 g	2,9 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Le fonds brun clair : la polyvalence du fonds brun de base non lié permet la réalisation de cuissons et de sauces pour viandes et légumes.

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; une déclaration complète des allergènes ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 003277 8	800 g	899 g	145 x 132 x 147		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268177	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152		
Palette				335,24 kg	1200 x 800 x 1214		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.030.042.b	1662034		6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

