



Fonds Brun Lié CHEF® Boîte de 600 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN

303371 003571 7

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Brun Lié déshydraté.

INGRÉDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : sel, farine de blé, arômes, huile de palme, extrait de levure, fécule de pomme de terre, sirop de glucose, épaississant : gomme guar ; oignon, colorant : caramel (E150c) ; jus de cuisson de viande de bœuf, extraits de poivre, d'ail et de thym.

Peut contenir des traces de lait, œuf, céleri.

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.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, oeuf, céleri.

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	15 litres	15 litres	La boîte	30 litres	30 litres

UTILISATION

Base pour sauces brunes, mouillement d'estouffades, ragoûts et viandes braisées. Utilisé en déglçage, sa liaison permettra la réalisation de sauces "minute" pour accompagner des pièces de viande sautées.



Fonds Brun Lié CHEF® Boîte de 600 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN

303371 003571 7

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	341 kcal	136 kcal	<ul style="list-style-type: none"> - A faible teneur en matières grasses. - Sélection de matières grasses non hydrogénées.
	1431 kJ	572 kJ	
Protéines	15,2 g	6,1 g	
Glucides	35,6 g	14,3 g	
	- dont sucres	2,8 g	
Lipides	14,0 g	5,6 g	
	- dont acides gras saturés	8,5 g	3,4 g
	- dont acides gras trans	0,1 g	0,1 g
Fibres	5,9 g	2,4 g	
Sodium	8,9 g	3,6 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Fonds brun lié : une liaison adaptée pour réaliser toutes vos sauces brunes. Une note de viande rôtie pour apporter de la puissance à vos recettes.

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 003571 7	600 g	699 g	145 x 132 x 147		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268733	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152		
Palette				268,04 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
15.172.006.a	12066189		6	8	7	56	336

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons