



## Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF® Pot de 600 g pour 6 L à 12 L



CODE EAN

761303 158951 7

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun de veau lié à texture en pâte et à conservation ambiante.



### INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, demi glace de veau 20,3% (eau, os de veau rôtis, légumes rôtis : oignon, carotte, poireau, concentré de tomate ; ail, poivre, plantes aromatiques), arômes (contient: céleri, blé), huile de tournesol, sel, stabilisant : sorbitol ; purée d'oignon, extrait de veau 2%, purée d'ail réhydraté, émulsifiant : E471 ; concentré de tomate.

### 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 : aucun.

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 5 minutes.

### DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
100 g	1 litre	1 litre	50 g	1 litre	1 litre
Le pot	6 litres	6 litres	Le pot	12 litres	12 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en œuvre.

### UTILISATION

Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes liées, en déglacage pour la confection de jus corsés. Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation. Base de mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.



## Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF® Pot de 600 g pour 6 L à 12 L



CODE EAN

761303 158951 7

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 100 g	Bénéfices nutritionnels
Energie	332 kcal	332 kcal	- Sélection de matières grasses non hydrogénées.
	1391 kJ	1391 kJ	
Protéines	10,9 g	10,9 g	
Glucides	39,7 g	39,7 g	
	- dont sucres 3,9 g	3,9 g	
Lipides	14,4 g	14,4 g	
	- dont acides gras saturés 1,3 g	1,3 g	
	- dont acides gras trans 0,038 g	0,038 g	
Fibres	< 0,5 g	< 0,5 g	* Equivalent à 8,4 g de sel pour 1 litre.
Sodium	3,3 g	3,3 g*	

### AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Fonds à texture en pâte et à conservation ambiante.

Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garnitures aromatiques. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fonds d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et immédiate.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.

La richesse de cette recette de Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF® s'exprime au travers d'une texture nappante et sirupeuse ainsi que par une construction aromatique complexe résultant d'une longue concentration des saveurs.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Pot	761303 158951 7	600 g	655 g	94,5 x 94,5 x 112		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031589524	3,6 kg	3,98 kg	291 x 200 x 115		
Palette				471,00 kg	1200 x 800 x 955		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
68.120.004	12051559		6	16	7	112	672

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons