



## 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	- 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	1,1 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