



Fonds Brun Lié Demi-Glace MAGGI® Boîte 1,2 kg jusqu'à 40 L



CODE EAN
3033710084975

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié demi-glace déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Farine de **BLÉ**, féculles, sel iodé, extrait de chicorée, colorant (caramel ordinaire), arômes (avec **CÉLERI**), exhausteurs de goût (glutamate monosodique, guanylate disodique, inosinate disodique), huile de palme, jus de cuisson de viande de bœuf 0,8%, extrait de vin blanc, sel, acidifiant (acide citrique), extrait d'ail.

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT**.

ALLERGÈNES MAJEURS

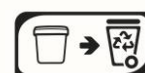
Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé, céleri**.
 - Allergènes potentiellement présents : **œufs, lait**.
- 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 certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide froid.
2. Porter à ébullition tout en remuant, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Une solution efficace pour apporter au quotidien du caractère et de la puissance à vos sauces brunes et à vos cuissons de viandes.



Fonds Brun Lié Demi-Glace MAGGI® Boîte 1,2 kg jusqu'à 40 L



CODE EAN

3033710084975

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 60g/L	Pour 100 ml avec 30g/L	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1379 kJ 330 kcal	83 kJ 20 kcal	41 kJ 10 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	4,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	2,3 g	0,1 g	< 0,1 g	Conseil de professionnel Pour réaliser des recettes légères et riches en saveurs.
Glucides	64,1 g	3,9 g	1,9 g	
- dont sucres	9,3 g	0,6 g	< 0,5 g	Nutri-Score
Fibres alimentaires	3,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	7,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	 Tel que préparé.
Sel	14,40 g	0,86 g	0,43 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :

- un goût puissant et corsé de viande associée à une garniture aromatique
- une belle couleur brune et opaque avec une liaison adaptée à de nombreuses utilisations

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710084975	1,2 kg	1,3 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710257638	7,2 kg	8,01 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038527598	259,2 kg	314 kg	1200 x 800 x 1042

Code recette	CM	SKU	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
FR2/20	44030175 44030210 44030211	12431245	2103909089	Slovaquie	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.



Version du 22/10/2020

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2