



## Fonds Brun Lié à Faible Teneur en Sodium MAGGI® Boîte 800 g jusqu'à 40 L



CODE EAN

7613034002570

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié déshydraté à faible teneur en sodium.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

À faible teneur en sodium tel que préparé.  
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.  
Excellente tenue en liaison chaude ou froide.

### INGRÉDIENTS

Fécules, maltodextrine, oignon, sucre, extrait de levure, sel iodé, colorant (caramel ordinaire), sirop de glucose, tomate, sel, huile de tournesol, jus de cuisson de viande de bœuf, arômes, extrait de chicorée, acidifiant (acide citrique), ail, extrait de vin blanc, poivre blanc, extrait de romarin.

Peut contenir : **GLUTEN, ŒUFS, CÉLERI, LAIT.**

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : **gluten, œufs, céleri, 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 ou bouillant.
2. Porter ou maintenir à ébullition, cuire 3 minutes.

### 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
1 boîte (800 g)	20 litres	20 litres	1 boîte (800 g)	40 litres	40 litres

### UTILISATION

Une solution simple, rapide et efficace pour vos préparations, pour réaliser des recettes de sauces brunes corsées, braiser des pièces de bœuf, mouiller un sauté ou une estouffade.



## Fonds Brun Lié à Faible Teneur en Sodium MAGGI® Boîte 800 g jusqu'à 40 L



**CODE EAN**

**7613034002570**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 mL avec 40g/L	Pour 100 mL avec 20g/L
Valeur énergétique	1490 kJ 357 kcal	60 kJ 14 kcal	30 kJ 7 kcal
Matières grasses	2,3 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	0,2 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	76,7 g	3,1 g	1,5 g
- dont sucres	14,3 g	0,6 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	1,3 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	6,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	7,1 g	0,28 g*	0,14 g

#### Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en sodium tel que préparé.  
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.  
Sans matières grasses saturées tel que préparé.

#### Nutri-score



Pour base de sauce et base de cuisson, tel que préparé.

\*Equivalent à 0,12 g de sodium

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une recette goûteuse et performante grâce à une subtile note de bœuf braisé soutenue par une garniture aromatique et une liaison adaptée, qui convient parfaitement à des régimes hyposodés.

Sélection des matières grasses végétales: utilisation de l'huile de tournesol uniquement.

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 : 18 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	7613034002570	0,8 kg	0,9 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	7613034002587	4,8 kg	5,54 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038629315	172,8 kg	225 kg	1200 x 800 x 1042

  

Code Recette	SKU	CM	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
FR62/20	12432978	44033038 44033045 44033064	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.

**Plus d'informations ?**

**0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)

@ [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)

✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer  
92130 Issy les Moulineaux



Version du 09/10/2020

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)