



## Fonds Brun Lié CHEF® Boîte de 1,2 kg pour 30 L à 80 L



CODE EAN

7613032445577

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié déshydraté.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Goût de bœuf puissant.  
Belle couleur brune intense et brillante.  
Dilution parfaite à l'eau bouillante.  
Excellente tenue en liaison froide.  
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

### INGRÉDIENTS

Fécules, sel iodé, arômes, farine de **BLÉ**, sucre, graisse de boeuf, épaississant (gomme guar), sel, colorant (caramel ordinaire), oignon, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf 1,3%, sirop de glucose, tomate, acidifiant (acide citrique), poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait d'ail, extrait de thym.

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

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé**.
- Allergènes potentiellement présents : **œufs, lait, 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 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 : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP) recyclables ; passage du packaging en blanc pour une meilleure recyclabilité.



### MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

### DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
40 g	1 litre	1 litre	15 g	1 litre	1 litre
La boîte	30 litres	30 litres	La boîte	80 litres	80 litres

### UTILISATION

En mouillement pour vos cuissons longues de viandes : sautés, estouffades, ragoûts et tous braisages.  
En déglçage de cuissons de viandes pour la réalisation de jus d'accompagnement.  
Pour l'élaboration de sauces brunes en ajoutant une garniture aromatique, une réduction, des épices et aromates.



## Fonds Brun Lié CHEF® Boîte de 1,2 kg pour 30 L à 80 L



CODE EAN

7613032445577

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml préparé avec 40 g/L	Pour 100 ml préparé avec 15 g/L
Énergie	1365 kJ	55 kJ	20 kJ
	327 kcal	13 kcal	5 kcal
Matières grasses	9,0 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	6,0 g	0,2 g	< 0,1 g
Glucides	47,0 g	1,9 g	0,7 g
- dont sucres	10,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	6,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	11,2 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	19,8 g	0,79 g	0,30 g

#### Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

#### Nutri-Score



Tel que préparé.

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds Brun Lié CHEF® : l'aspect d'un fonds brun lié traditionnel, une couleur brune intense et brillante, un goût prononcé de bœuf rôti. Un rendement amélioré. Une liaison légèrement renforcée pour un visuel plus authentique et une grande souplesse d'utilisation (cuissons, sauces).

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	7613032445577	1,2 kg	1,31 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032445584	7,2 kg	8,01 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038576824	259,2 kg	314 kg	1200 x 800 x 1042

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
FR6/20	12432059	44165114 44165115 44165724	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**

✉ NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer,  
92130 Issy-les-Moulineaux

