



Fonds de Gibier CHEF®

Boîte de 500 g pour 10 L à 20 L



CODE EAN
7613035244580

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de gibier déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

7,2% de viande de gibier.
Dillution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Fécules, sirop de glucose, maltodextrine, sel, viande de cerf 7,2%, arômes (avec **GLUTEN, CÉLERI**), oignon, farine de **BLÉ**, huile de tournesol, colorant (caramel ordinaire), protéines de **BLÉ** hydrolysées, extrait de vin rouge, ail, extrait de carotte, poivre blanc, extrait de paprika, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym.

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **céleri, gluten, blé**.
- 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 : 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 reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
50 g	1 litre	1 litre	25 g	1 litre	1 litre
La boîte (500 g)	10 litres	10 litres	La boîte (500 g)	20 litres	20 litres

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

UTILISATION

Base pour la réalisation des sauces traditionnellement associées au gibier (comme poivrade ou grand-veneur). Convient également pour accompagner des viandes de caractère comme le bison ou le magret de canard.



Fonds de Gibier CHEF® Boîte de 500 g pour 10 L à 20 L



CODE EAN
7613035244580

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 50g/L	Pour 100 ml avec 25g/L
Energie	1421 kJ 336 kcal	71 kJ 17 kcal	36 kJ 8 kcal
Matières grasses - dont acides gras saturés	4,4 g 1,3 g	< 0,5 g < 0,1 g	< 0,5 g < 0,1 g
Glucides - dont sucres	61,9 g 5,8 g	3,1 g < 0,5 g	1,5 g < 0,5 g
Fibres alimentaires	3,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	10,1 g	0,5 g	< 0,5 g
Sel	11,9 g	0,60 g	0,30 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



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

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds de Gibier CHEF® : une attaque en bouche bien équilibrée entre les notes rôties et le bouquet aromatique. Goût caractéristique de viande de gibier puissante soutenu par une légère acidité évoquant une marinade.
Une recette contenant 7,2% de viande de gibier (cerf). Elle vous permet de vous différencier avec des plats de saison.

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.

À 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	7613035244580	0,5 kg	0,6 kg	129 x 129 x 110
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035244597	3 kg	3,68 kg	390 x 260 x 115
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038577210	162 kg	224 kg	1200 x 800 x 840

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
FR35/20	12432103	44149005 44149014 44149015	2103909089	Slovaquie	6	9	6	54	324

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



Version du 13/01/2022

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