



Fonds Brun Lié CHEF® Boîte de 600 g pour 15 L à 40 L



CODE EAN
3033710035717

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Nouvelle recette :

- Goût de bœuf plus puissant
- Belle couleur brune intense et brillante
- Rendement amélioré

INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, sel, arômes (**lait, blé, céleri**), farine de **blé**, sucre, graisse de bœuf, épaississant (gomme guar), colorant (caramel ordinaire), légumes (oignon, tomate), extrait de levure, extrait de viande de bœuf (1,4%), acidifiant (acide citrique), poivre blanc, extraits d'ail et de thym.

Peut contenir : **œuf**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé, lait, céleri**.
- Allergènes potentiellement présents : **œuf**.

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.

MODE D'EMPLOI

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

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

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	15 litres	15 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

En mouillement pour vos cuissons longues de viandes : sautés, estouffades, ragoûts et tous braisages.

En déglacage 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 600 g pour 15 L à 40 L



CODE EAN
3033710035717

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 40 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1329 kJ	530 kJ	À faible teneur en matières grasses.
	315 kcal	126 kcal	
Matières grasses	7,9 g	3,1 g	
- dont acides gras saturés	4,9 g	2,0 g	
Glucides	48 g	19 g	
- dont sucres	14 g	5,8 g	
Fibres alimentaires	3,8 g	1,5 g	
Protéines	12 g	4,6 g	
Sel	19,8 g	8,0 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le nouveau 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).

Issu du savoir-faire CHEF® : une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique : refermable, hermétique et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.

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

Lors du transport et du stockage, la hauteur du produit peut varier à l'intérieur de la boîte sans aucune incidence sur le poids et le rendement garantis par l'étiquetage.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710035717	600 g	700 g	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268733	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	3033711094867	201,6 kg	269 kg	1200 x 800 x 1214

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
PA 15.172.009	12371441	43855693 43855700 43855699 43855698	2103909080	France	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX , NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)

@ nestleprofessional.fr

NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Version du 27/03/2018

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