



Fonds Blanc de Veau Lié CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN
3033710031931

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de veau lié déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sélection rigoureuse des ingrédients.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, sel, sirop de glucose, arômes (avec **blé**), maltodextrine, viande de veau 5,8 %, huile de palme, graisse de poule, extrait de levure, extrait de viande de boeuf, oignons, extrait de poireau, extrait de carotte, extrait de vin blanc, épaississant (gomme guar), antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **lait, œuf, céleri.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Base pour veloutés et sauces blanches, pochage de viandes blanches, mouillement de blanquettes et de fricassées. Associé à des pommes et du lait de coco, il constituera une base idéale pour une sauce curry.



**Fonds Blanc de Veau Lié CHEF®
Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L**



**CODE EAN
3033710031931**

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 40 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1439 kJ	576 kJ	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	342 kcal	137 kcal	
Matières grasses	10 g	4,0 g	
- dont acides gras saturés	4,4 g	1,8 g	
Glucides	50 g	20 g	
- dont sucres	3,5 g	1,4 g	
Fibres alimentaires	2,2 g	0,9 g	
Protéines	12 g	4,9 g	
Sel	19,8 g	8,0 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates) ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Le Fonds Blanc de Veau Lié CHEF® : une texture légèrement veloutée, un bon équilibre aromatique relevé par une riche note de veau.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 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	3033710031931	800 g	900 g	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268115	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	3033711097608	268,8 kg	335 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
15.171.006. a	12066186	43761078 43761130 43761079 43761077	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

