



## Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF® Pot de 600 g pour 6 L à 12 L



CODE EAN

761303 158951 7

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun de veau lié à texture en pâte et à conservation ambiante.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Mise en oeuvre simple et rapide.  
Ingrédients nobles soigneusement  
sélectionnés.  
Texture en pâte souple.

### INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, demi-glace de veau 20,3% (eau, os de veau rôtis, légumes rôtis : oignon, carotte, poireau, concentré de tomates; purée d'ail, plantes aromatiques), arômes (avec **blé, céleri**), huile de tournesol, stabilisant : sorbitols; extrait de levure, sel, purée d'oignon, extrait de veau 2%, purée d'ail réhydratée, émulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras; concentré de tomate.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé, céleri**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : aucun.

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage 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 5 minutes.

### DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
100 g	1 litre	1 litre	50 g	1 litre	1 litre
Le pot (600g)	6 litres	6 litres	Le pot (600g)	12 litres	12 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en oeuvre.

### UTILISATION

Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes liées, en déglçage pour la confection de jus corsés.

Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation.

Base de mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.



**Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF®**  
**Pot de 600 g pour 6 L à 12 L**



**CODE EAN**

**761303 158951 7**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 100 g	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1397 kJ 333 kcal	1397 kJ 333 kcal	A faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	14 g	14 g	
-dont acides gras saturés	1,3 g	1,3 g	
Glucides	40 g	40 g	
-dont sucres	3,9 g	3,9 g	
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	11 g	11 g	
Sel	8,3 g	8,3 g	

**AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT**

Fonds à texture en pâte et à conservation ambiante.

Ce fonds est élaboré à partir de demi-glace de veau et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fonds d'une grande qualité apporte une saveur unique. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.

La richesse de cette recette de Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF® s'exprime au travers d'une texture nappante et sirupeuse ainsi que par une construction aromatique complexe résultant d'une longue concentration des saveurs.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Pot	761303 158951 7	600 g	655 g	95 x	95 x	112
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031589524	3,6 kg	3,98 kg	291 x	200 x	115
Palette Gerbabilité :NON	Palette	7613031589531	403,2 kg	471 kg	1200 x	800 x	955

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
68.120.004   12051559	2103909010	Danemark	6	16	7	112	672

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

**NESTLÉ PROFESSIONAL en direct**  
 Infos, nutrition, conseils...  
 Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute  
**0 810 065 065**  
 (Coût d'un appel local depuis un poste fixe)  
[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)  
 NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
 B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons