



Fonds de Veau Premium CHEF® Pot de 640 g pour 8 L à 15 L



CODE EAN

761303 158659 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Demi-glace de veau 23% (eau, os de veau rôtis, légumes rôtis : oignon, carotte, poireau, concentré de tomate ; purée d'ail, plantes aromatiques) ; maltodextrine, arômes (avec **blé**), fécule de pomme de terre, extrait de levure, huile de tournesol, sel, légumes : carotte, **céleri**, purée d'oignon, concentré de tomate ; sucre, extrait de veau 2,8%, purée d'ail réhydratée, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.

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 3 minutes.

DOSAGES

| Produit en pâte | Base de sauce | | Produit en pâte | Base de cuisson | |
|-----------------|---------------|-------------------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|
| | Eau | Nombre de litres reconstitués | | Eau | Nombre de litres reconstitués |
| 80 g | 1 litre | 1 litre | 43 g | 1 litre | 1 litre |
| Le pot (640 g) | 8 litres | 8 litres | Le pot (640 g) | 15 litres | 15 litres |

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

UTILISATION

Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes, en déglçage pour la confection de jus corsés. Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une préparation chaude ou froide (vinaigrette au jus de viande, farce...) à toutes les étapes de sa mise en œuvre. Mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes. Fonds non lié pour une plus grande liberté d'utilisation.



Fonds de Veau Premium CHEF® Pot de 640 g pour 8 L à 15 L



CODE EAN

761303 158659 2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Pour 100 g | Par litre préparé avec 80 g | Bénéfice nutritionnel |
|----------------------------|------------|-----------------------------|--|
| Valeur énergétique | 1108 kJ | 886 kJ | - À faible teneur en matières grasses. |
| | 263 kcal | 210 kcal | |
| Matières grasses | 6,6 g | 5,3 g | |
| - dont acides gras saturés | 0,6 g | 0,5 g | |
| Glucides | 37 g | 29 g | |
| - dont sucres | 8,0 g | 6,4 g | |
| Fibres alimentaires | < 0,5 g | < 0,5 g | |
| Protéines | 14 g | 11 g | |
| Sel | 12,0 g | 9,6 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 inédite. 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 puissance d'un fonds traditionnel réduit longuement, alliée à la finesse du goût de veau, vous assurant une performance optimale en recette.

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 158659 2 | 640 g | 695 g | 95 x | 95 x | 112 |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 7613031586608 | 3,84 kg | 4,22 kg | 291 x | 200 x | 115 |
| Palette - Gerbabilité : Non | Palette | 7613031586615 | 430,08 kg | 498 kg | 1200 x | 800 x | 955 |
| Codes internes | Code douanier | Pays de production | Nbre UC par UD | Nbre UD par Couche | Couches par Palette | Nbre UD par Palette | Nbre UC par Palette |
| 68.110.004 12051088 | 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.



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons