



Fondos Brun Lié à Faible Teneur en Sodium MAGGI® Boîte 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN
7613034002570

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fondos brun lié déshydraté à faible teneur en sodium.

BÉNÉFICES CLES DU PRODUIT

A faible teneur en sodium.
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
Excellente tenue en liaison chaude ou froide.
Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

INGRÉDIENTS

Fécules de maïs et de pomme de terre, maltodextrine, légumes : oignon, tomate ; sel, extrait de levure, sucre, colorant : caramel ordinaire ; arômes (**lait**), huile de tournesol, extrait de viande de bœuf 1,9%, extrait de vin blanc, extrait de chicorée, ail, poivre, acidifiant : acide citrique.

Peut contenir : **gluten**, **œuf** et **céleri**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLE 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 froid ou bouillant.
2. Porter ou maintenir à ébullition.
3. Cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre
1 boîte (800 g)	20 litres	20 litres	1 boîte (800 g)	40 litres	40 litres

UTILISATION

Une solution simple, rapide et efficace pour vos préparations, pour réaliser des recettes de sauces brunes corsées, braiser des pièces de bœuf, mouiller un sauté ou une estouffade.



Fondos Brun Lié à Faible Teneur en Sodium MAGGI® Boîte 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN
7613034002570

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml de fonds préparé avec 40 g/L	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1500 kJ 354 kcal	61 kJ 14 kcal	<ul style="list-style-type: none">- A faible teneur en sodium tel que préparé.- A très faible teneur en matières grasses tel que préparé.- Sans matières grasses saturées tel que préparé. <p>*Équivalent à 0,12 g de sodium</p>
Matières grasses	2,5 g	0,1 g	
- dont acides gras saturés	0,4 g	<0,1 g	
Glucides	75 g	3,0 g	
- dont sucres	9,5 g	0,4 g	
Fibres alimentaires	2,1 g	0,1 g	
Protéines	7,1 g	0,3 g	
Sel	7,2 g	0,29 g*	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une recette goûteuse et performante grâce à une subtile note de bœuf braisé soutenue par une garniture aromatique et une liaison adaptée, qui convient parfaitement à des régimes hyposodés.

Une sélection rigoureuse des ingrédients :

- Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).
- Sélection des matières grasses végétales : utilisation de l'huile de tournesol uniquement.

Un conditionnement idéal : la boîte service => pratique, hermétique, refermable, empilable et réutilisable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations-clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Un bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLE PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. 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	7613034002570	0,8 kg	0,9 kg	132 x 145 x 147				
Unité de distribution (UD)	Carton	7613034002587	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152				
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613034002594	268,8 kg	336 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
15.311.000 a	12202711	43796000 43796001 43796002 43796003	2103909010	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.



Version du 11/12/2018