



**Fonds Brun Lié CHEF®**  
Boîte de 1,2 kg pour 30 L à 80 L



**CODE EAN**  
**7613032445577**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Fonds brun lié déshydraté

**BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT**

- Goût de bœuf 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.

<b>DOSAGES</b>					
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	30 litres	30 litres	La boîte	80 litres	80 litres

**UTILISATION**

En mouillement pour vos cuissons longues de viandes : sautés, estouffades, ragoûts et tous braisages.  
En déglçage 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 1,2 kg pour 30 L à 80 L



CODE EAN

7613032445577

**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	
Glucides	48 g	19 g	
	- dont sucres	14 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 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	7613032445577	1,2 kg	1,31 kg	132 x 145 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032445584	7,2 kg	8,01 kg	396 x 290 x 185
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	7613032445591	288 kg	346 kg	1200 x 800 x 1075

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	12371419	43934358 43934361 43934355 43934362	2103909080	France	6	8	5	40	240

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](http://nestleprofessional.fr)

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

