



Fonds Brun Clair CHEF® Boîte de 880 g jusqu'à 44 L



CODE EAN

7613038632018

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun clair déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Fécules, sirop de glucose, sel, extrait de levure, arômes, tomate, colorant (caramel ordinaire), oignon, viande de bœuf 2,2%, huile de tournesol, ail, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de **CÉLERI**, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT, MOUTARDE, BLÉ.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **CÉLERI**.
- Allergènes potentiellement présents : **ŒUFS, LAIT, MOUTARDE, BLÉ.**

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.

SK 13
ES

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP).



LE TRI
+ FACILE

BOÎTE + COUVERCLE



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

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 | 22 litres | 22 litres | La boîte | 44 litres | 44 litres |

UTILISATION

Base pour sauces brunes corsées, fonds de mouillement pour sautés et braisages de légumes.
Accompagné d'un trait de vinaigre de Xérès, il apportera une personnalité différente à une sauce Marengo.



Fonds Brun Clair CHEF® Boîte de 880 g jusqu'à 44 L



CODE EAN

7613038632018

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Pour 100 g de produit déshydraté | Pour 100 ml avec 40g/L | Pour 100 ml avec 20g/L | Bénéfices nutritionnels |
|--|----------------------------------|------------------------|------------------------|---|
| Énergie | 1358 kJ 321 kcal | 53 kJ 13 kcal | 27 kJ 7 kcal | À très faible teneur en matières grasses tel que préparé. |
| Matières grasses - dont acides gras saturés | 3,5 g 0,8 g | < 0,5 g < 0,1 g | < 0,5 g < 0,1 g | |
| Glucides - dont sucres | 59,7 g 14,0 g | 2,3 g 0,5 g | 1,2 g < 0,5 g | Nutri-Score |
| Fibres alimentaires | 1,3 g | < 0,5 g | < 0,5 g | |
| Protéines | 11,5 g | 0,5 g | < 0,5 g |  B : Base de cuisson C : Base de sauce Tel que préparé. |
| Sel | 17,7 g | 0,69 g | 0,35 g | |

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds Brun Clair CHEF® : la polyvalence du fonds brun de base non lié permet la réalisation de cuissons et de sauces pour viandes et légumes.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

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

Un bordereau de traçabilité détachable.

Garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL®.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 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 | 7613038632018 | 0,88 kg | 0,971 kg | 129 x 129 x 216 |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 7613038632025 | 5,28 kg | 5,95 kg | 385 x 257 x 218 |
| Palette - Gerbabilité : OUI | Palette | 7613038632032 | 190,08 kg | 244 kg | 1200 x 800 x 1026 |

| 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 |
|-----------------------|----------|----------------------------------|---------------|--------------------|----------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 710015546001 | 12576741 | 44170213 44329229 44329244 | 2103909019 | Slovaquie | 6 | 9 | 4 | 36 | 216 |

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)

@ **www.nestleprofessional.fr**

✉ Service Consommateurs NESTLÉ FRANCE,
34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 20/12/2023

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2