



Fonds Brun lié MAGGI® Boîte de 750 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN

7613038631554

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
Excellente tenue en liaison chaude et froide.

INGRÉDIENTS

Fécules, maltodextrine, sel, farine de **BLÉ**, colorant (caramel ordinaire), huile de palme, épaississant (gomme guar), oignon, arômes (avec **CÉLERI**), viande de bœuf 2.2%, extrait de levure, protéines de **BLÉ** hydrolysées, acidifiant (acide citrique), poivre blanc, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym.

Peut contenir : **CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, LAIT.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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.
Agrément sanitaire : SK 13 EÜ.

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



MODE D'EMPLOI

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

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
50 g	1 litre	1 litre	25 g	1 litre	1 litre
1 boîte (750 g)	15 litres	15 litres	1 boîte (750 g)	30 litres	30 litres

UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien toutes vos sauces brunes corsées, poêler ou braiser une pièce de bœuf, mouiller un sauté ou une estouffade.



Fonds Brun lié MAGGI®
Boîte de 750 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN

7613038631554

DECLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 50 g/L	Pour 100 ml avec 25 g/L
Énergie	1393 kJ 330 kcal	70 kJ 17 kcal	35 kJ 8 kcal
Matières grasses	5,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	3,2 g	0,2 g	0,1 g
Glucides	61,1 g	3,1 g	1,5 g
- dont sucres	9,9 g	0,5 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	3,9 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	6,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	17,4 g	0,87 g	0,44 g

Bénéfice nutritionnel

Recette à faible teneur en matières grasses telle que préparée.

Nutri-Score



Tel que préparé.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :
- une note franche et incisive de viande rôtie pour des sauces corsées.
- une liaison légère procurant onctuosité à vos sauces.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et entièrement recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.

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	7613038631554	0,75 kg	0,806 kg	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038631561	4,5 kg	4,95 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038631578	243 kg	298 kg	1200 x 800 x 1054

Code Recette	SKU	CM	Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
710015545902	12576750	44415148 44328747	2103909089	Slovaquie	6	9	6	54	324

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

