



## Fonds Blanc de Veau Lié CHEF® Boîte de 800 g jusqu'à 40 L



CODE EAN  
**3033710031931**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de veau lié déshydraté.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

### INGRÉDIENTS

Fécule, sel, sirop de glucose, viande de veau 5,8%, arômes, farine de riz, huile de palme, graisse de poulet, extrait de levure, viande de bœuf 2,2%, épaississant (gomme guar), oignon, extrait de poireau, extrait de carotte, poivre blanc, colorant (caramel ordinaire), extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin)

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

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

Agrément sanitaire : SK 13 EU.

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 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	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

### UTILISATION

Base pour veloutés et sauces blanches, pochage de viandes blanches, mouillement de blanquettes et de fricassées. Associé à des pommes et du lait de coco, il constituera une base idéale pour une sauce curry.



## Fonds Blanc de Veau Lié CHEF® Boîte de 800 g jusqu'à 40 L



CODE EAN

3033710031931

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 40g/L	Pour 100 ml avec 20g/L
Énergie	1492 kJ 355 kcal	60 kJ 14 kcal	30 kJ 7 kcal
Matières grasses	11,5 g	0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	5,2 g	0,2 g	0,1 g
Glucides	51,1 g	2,0 g	< 0,5 g
- dont sucres	3,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	1,8 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	10,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	19,0 g	0,76 g	0,38 g

#### Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

#### Nutri-Score



Tel que préparé.

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds Blanc de Veau Lié CHEF® : une texture légèrement veloutée, un bon équilibre aromatique relevé par une riche note de veau.

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 : 15 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	3033710031931	0,8 kg	0,856 kg	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268115	4,8 kg	5,25 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038581217	259,2 kg	314 kg	1200 x 800 x 1054

  

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	
710015546303	12576709	B 44415135 F 44328779	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](http://www.nestleprofessional.fr)

✉ Service consommateurs Nestlé France

34-40 rue Guynemer

92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 24/06/2025

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)

Page 2 / 2