



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

INGRÉDIENTS

Fécules, sel, arômes, farine de **BLÉ**, colorant (caramel ordinaire), graisse de bœuf 7%, épaississant (gomme guar), sucre, oignon, extrait de levure, viande de bœuf 2,2%, sirop de glucose, farine de riz, acidifiant (acide citrique), tomate, poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym.

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

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **BLÉ.**
- Allergènes potentiellement présents : **CÉLERI, ŒUFS, 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 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	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	Pour 100 ml préparé avec 40 g/L	Pour 100 ml préparé avec 15 g/L
Énergie	1407 kJ	56 kJ	21 kJ
	335 kcal	13 kcal	5 kcal
Matières grasses	9,8 g	< 0,5 g	< 0,5 g
	- dont acides gras saturés	6,4 g	0,3 g
Glucides	46,7 g	1,9 g	0,7 g
	- dont sucres	14,4 g	0,6 g
Fibres alimentaires	6,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	11,5 g	0,5 g	< 0,5 g
Sel	19,3 g	0,77 g	0,29 g

Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Tel que préparé.

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).

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	7613032445577	1,2 kg	1,3 kg	129 x 129 x 216
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032445584	7,2 kg	7,87 kg	385 x 257 x 218
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038576824	259,2 kg	313 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	
710015556004	12576717	B 44414923 F 44423767	2103909089	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

