Fonds de Veau Premium CHEF®
Pot de 640 g pour 8 L à 15 L

CODE EAN

7613031586592

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de veau à texture en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.
Texture en pâte souple.
Mise en œuvre simple et rapide.

INGRÉDIENTS

Demi-glace de veau 23% (eau, os de veau, oignons, carottes, poireaux, purée de tomates, ail, poivre noir, laurier, romarin, thym), maltodextrine, fécule de pomme de terre, extrait de levure, arômes, sel, huile de tournesol, sucre,**CÉLERI**, protéines végétales hydrolysées **(BLÉ)**, extrait de viande de veau 2,8%, carottes, bouillon de bœuf (extrait de bœuf, extrait de levure, sucre caramélisé, maltodextrine, jus de citron concentré), purée d'oignon, purée d'ail, concentré de tomates.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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.
Agrément sanitaire : DK 855 EU.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : pot et couvercle en plastique polypropylène recyclables.

Séparez les éléments avant de trier

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 5 minutes.

DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
80 g	1 litre	1 litre	43 g	1 litre	1 litre
Le pot (640 g)	8 litres	8 litres	Le pot (640 g)	15 litres	15 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en œuvre.

UTILISATIONS

Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes, en déglaçage pour la confection de jus corsés.
Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une préparation chaude ou froide (vinaigrette au jus de viande, farce…) à toutes les étapes de sa mise en oeuvre.
Mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.
Fonds non lié pour une plus grande liberté d'utilisation.

Fonds de Veau Premium CHEF®
Pot de 640 g pour 8 L à 15 L

CODE EAN

7613031586592

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Unités	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100 ml préparé avec 80 g/L	Base de Cuisson : pour 100 ml préparé avec 43 g/L
Énergie	kJ	1076	86	46
	kcal	255	20	11
Matières grasses	g	6,6	0,5	<0,5
- dont acides gras saturés	g	0,7	<0,1	<0,1
Glucides	g	35,4	2,8	1,5
- dont sucres	g	5,5	<0,5	<0,5
Fibres alimentaires	g	0,5	<0,5	<0,5
Protéines	g	13,3	0,1	0,6
Sel	g	11,4	0,91	0,49

Bénéfices nutritionnels pour 100 ml

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

NUTRI-SCORE A B C D E

Base de Sauce tel que préparé

NUTRI-SCORE A B C D E

Base de Cuisson tel que préparé

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Fonds à texture en pâte.
Ce fonds est élaboré à partir de demi-glace de veau et de garniture aromatique et est préparé avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.
Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.
Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.
La puissance d'un fonds traditionnel réduit longuement, alliée à la finesse du goût de veau, vous assurant une performance optimale en recette.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.
Avant ouverture, conserver dans un endroit sec et frais.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 semaines.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Pot	7613031586592	640 g	695 g	95 x 95 x 112
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031586608	3,84 kg	4,22 kg	291 x 200 x 115
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613031586615	430,08 kg	498 kg	1200 x 800 x 955

Codes internes		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
L12051088-4	12051088	2103909019	Danemark	6	16	7	112	672

NESTLÉ FRANCE SAS 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

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons