



Demi-Glace Naturelle* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613033969430

DESCRIPTION DU PRODUIT

Demi-Glace - Prête-à-l'emploi.

* Ingrédients d'origine naturelle.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients 100% d'origine naturelle.
Respecte le procédé traditionnel de cuisson des fonds.
Réalisé avec 2,6 kg d'os de bœuf pour 1 litre de fonds.

INGRÉDIENTS

Fonds de bœuf (élaboré avec : os de bœuf, eau, oignons, livèche), purée de tomate (double concentrée), sucre caramélisé, sel.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- 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 : Finland 2380 EU.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables: brique blanche imprimée (structure papier/ Polyéthylène/ alu) recyclable.



LE TRI
+ FACILE



BRIQUE



BAC DE TRI

MODE D'EMPLOI

Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feux doux en remuant de temps en temps.

UTILISATIONS

Base parfaite pour la réalisation de sauces minutes grâce à sa texture sirupeuse. Produit polyvalent, qui peut être également détendu pour la réalisation de sauces nécessitant une cuisson plus longue.



Demi-Glace Naturelle* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613033969430

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	212 kJ 50 kcal	À faible teneur en matières grasses. 
Matières grasses	<0,5 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	1,1 g	
- dont sucres	1,0 g	
Fibres alimentaires	0,8 g	
Protéines	10,8 g	
Sel	0,52 g	

DESSCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Découvrez la gamme de Fonds Naturels* CHEF® :

- 100% d'ingrédients d'origine naturelle.
- Un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes de préparation qu'un fonds maison.
- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation.
- Une qualité constante.

Demi-Glace Naturelle* CHEF® : bel aspect opaque et brillant. Une construction organoleptique mêlant les notes complexes et riches d'os rôtis, aux légumes et aromates. Réalisé avec 2,6 kg d'os de bœuf pour 1 litre de fonds.

* Ingrédients d'origine naturelle.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613033969430	1,041 kg	1,070 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969447	6,246 kg	6,5 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613033977978	718,290 kg	774,6 kg	1200 x 800 x 1169

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
VA 21941-02	12199652	PM61714F-01 PM61714B-01	2103909019	Finlande	6	23	5	115	690

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 20/03/2025

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