



Fonds de Veau Naturel* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613033969478

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de veau - Prêt-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 2,1 kg d'os de veau pour 1 litre de fonds.

INGRÉDIENTS

Eau, os de veau, oignons, poireau, panais, carottes, thym, ail.

*Élaboré avec des ingrédients d'origine naturelle.

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.



MODE D'EMPLOI

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

UTILISATIONS

Mis en oeuvre pour la réalisation d'un jus de veau corsé, il apportera structure et consistance après réduction. Il servira également de base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes pour accompagner par exemple un filet de veau ou encore, légèrement détendu, il permettra la confection d'une poitrine ou d'un jarret de veau confits.



Fonds de Veau Naturel* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN
7613033969478

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	215 kJ	À faible teneur en matières grasses.
	51 kcal	
Matières grasses	<0,5 g	
- dont acides gras saturés	<0,1 g	
Glucides	1,3 g	
- dont sucres	1,2 g	
Fibres alimentaires	0,7 g	
Protéines	10,5 g	
Sel	0,49 g	

DESCRIPTIF 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.

Fonds de Veau Naturel* CHEF® : le goût caractéristique d'un fonds de veau traditionnel, mêlant notes d'os pincés au four et garniture aromatique, fruit d'une cuisson longue et douce permettant l'osmose parfaite des saveurs.
Réalisé avec 2,1 kg d'os de veau 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	7613033969478	1,040 kg	1,070 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969485	6,24 kg	6,5 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613033978067	717,6 kg	773,6 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	
VA1909-01	12199654	PM61715F-01 PM61715B-01	2103909089	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