



## 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.  
Excellent tenue en liaison froide.  
À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

### INGRÉDIENTS

Sel, féculle, farine de **BLÉ**, maltodextrine, arômes (**ORGE**), épaississant (gomme de guar), colorant (caramel ordinaire), graisse de bœuf 7,1%, sucre, extrait de levure, viande de bœuf 2,2%, oignon, tomate, acidifiant (acide citrique), 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 : **GLUTEN.**
- 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 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	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 déglaçage 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	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1401 kJ 333 kcal	56 kJ 13 kcal	21 kJ 5 kcal	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	9,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	6,2 g	0,2 g	< 0,1 g	
Glucides	48,8 g	2,0 g	0,7 g	
- dont sucres	14,1 g	0,6 g	< 0,5 g	
Fibres alimentaires	7,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	8,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Sel	19,3 g	0,77 g	0,29 g	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	8445292359085	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		
710015546805	13718620	R44474712; L44423767	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](http://www.nestleprofessional.fr)  
Service consommateurs Nestlé France  
34-40 rue Guyenne  
92130 Issy-les-Moulineaux

Nestlé  
PROFESSIONAL  
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons