



Fonds Brun Lié CHEF® Boîte de 600 g pour 15 L à 40 L



CODE EAN

3033710035717

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 très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Fécules, sel iodé, arômes, farine de **BLÉ**, sucre, graisse de bœuf 7%, épaississant (gomme guar), sel, colorant (caramel ordinaire), oignon, extrait de levure, viande de bœuf 2,2%, sirop de glucose, 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 : **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.

SK 13
ES

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP).



LE TRI
+ FACILE

BOÎTE + COUVERCLE



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	15 litres	15 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

En mouillement pour vos cuissons longues de viandes : sautés, estouffades, ragoûts et tous braisages.
En déglacage 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 600 g pour 15 L à 40 L



CODE EAN

3033710035717

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml avec 40 g/L	Pour 100 ml avec 15 g/L
Énergie	1 404 kJ 334 kcal	55 kJ 13 kcal	21 kJ 5 kcal
Matières grasses	9,8 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	6,4 g	0,2 g	0,1 g
Glucides	46,5 g	1,8 g	0,7 g
- dont sucres	10,8 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	6,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	11,5 g	0,5 g	< 0,5 g
Sel	19,8 g	0,77 g	0,29 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Pour base de sauce et base de cuisson 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 conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable, et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL®.

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	3033710035717	0,6 kg	0,656 kg	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268733	3,6 kg	4,05 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038528366	194,4 kg	249 kg	1200 x 800 x 1054

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	
710015546802	12576708	44337226 44328766 44328767	2103909089	Slovaquie	6	9	6	54	324

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

