



Fonds Brun Lié Demi-Glace MAGGI® Boîte 1,2 kg jusqu'à 40 L



CODE EAN
3033710084975

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié demi-glace déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Farine de **BLÉ**, fécule, sel iodé, colorant (caramel ordinaire), huile de tournesol, exhausteurs de goût (glutamate monosodique, guanylate disodique, inosinate disodique), arômes (avec **CÉLERI**), viande de bœuf 2,2%, oignon, extrait de vin blanc, sel, acidifiant (acide citrique), antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide froid.
2. Porter à ébullition tout en remuant, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Une solution efficace pour apporter au quotidien du caractère et de la puissance à vos sauces brunes et à vos cuissons de viandes.



Fonds Brun Lié Demi-Glace MAGGI® Boîte 1,2 kg jusqu'à 40 L



CODE EAN
3033710084975

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 60g/L	Pour 100 ml avec 30g/L
Énergie	1471 kJ 348 kcal	85 kJ 20 kcal	43 kJ 10 kcal
Matières grasses	6,1 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	0,9 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	63,6 g	3,7 g	1,9 g
- dont sucres	10,8 g	0,6 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	1,7 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	7,8 g	0,5 g	< 0,5 g
Sel	14,4 g	0,83 g	0,42 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Conseil de professionnel

Pour réaliser des recettes légères et riches en saveurs.

Nutri-Score



Tel que préparé.

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :

- un goût puissant et corsé de viande associée à une garniture aromatique.
- une belle couleur brune et opaque avec une liaison adaptée à de nombreuses utilisations.

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 : 18 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	3033710084975	1,2 kg	1,3 kg	129 x 129 x 216
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710257638	7,2 kg	7,87 kg	385 x 257 x 218
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038527598	259,2 kg	313 kg	1200 x 800 x 1026

Code recette	CM	SKU	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
710015545601	44328790 44328782	12576740	2104100089	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
Service Consommateurs NESTLÉ FRANCE,
34-40 rue Guynemer, 92130 Issy-les-Moulineaux

