



Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF® Boîte de 900 g jusqu'à 30 L



CODE EAN

7613031886999

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié demi-glace déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Amidon modifié, farine de **BLÉ**, huile de palme, féculé, sel iodé, maltodextrine, sel, colorant (caramel ordinaire), épaississant (gomme guar), sucre, oignon, protéines de **BLÉ** hydrolysées, viande de bœuf 2,2%, arômes, tomate, carotte, extrait de levure, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de **CÉLERI**, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym.

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT, MOUTARDE.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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



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
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	15 litres	15 litres	La boîte	30 litres	30 litres

UTILISATION

Base pour la confection de sauces brunes de caractère, le braisage des pièces de viande, le mouillement de sautés et estouffades. Idéal pour la réalisation de sauces « minute » suite à un déglçage, il apportera une saveur puissante et une texture nappante.



Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF® Boîte de 900 g jusqu'à 30 L



CODE EAN

7613031886999

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 60g/L	Pour 100 ml avec 30g/L
Énergie	1601 kJ 381 kcal	92 kJ 22 kcal	46 kJ 11 kcal
Matières grasses - dont acides gras saturés	12,5 g 7,5 g	0,7 g 0,4 g	< 0,5 g 0,2 g
Glucides - dont sucres	57,2 g 6,3 g	3,3 g < 0,5 g	1,7 g < 0,5 g
Fibres alimentaires	4,3 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	7,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	13,2 g	0,76 g	0,38 g

Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Tel que préparé.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF® : une recette puissante, complexe, riche en saveurs, proche d'une sauce. Un goût franc de viande braisée réhaussé d'une garniture aromatique. Une texture nappante. La recette la plus aboutie des fonds CHEF® pour le plus élaboré des fonds.

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	7613031886999	0,9 kg	0,956 kg	129 x 129 x 148
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031887002	5,4 kg	5,85 kg	385 x 257 x 150
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038627991	291,6 kg	346 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
710015545701	12576755	44328419 44328441	2103909019	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.

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



Version du 19/12/2023

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