



## Fonds Blanc de Veau Lié CHEF® Boîte de 800 g jusqu'à 40 L



CODE EAN

3033710031931

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de veau lié déshydraté.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sélection rigoureuse des ingrédients.  
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, sirop de glucose, arômes, viande de veau 5,8%, sel, huile de palme, graisse de poulet, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf, épaississant (gomme guar), oignon, extrait de poireau, extrait de carotte, poivre blanc, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **CÉLERI, ŒUFS, LAIT, BLÉ**

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : **céleri, œufs, lait, blé**.

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.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



### 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	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

### UTILISATION

Base pour veloutés et sauces blanches, pochage de viandes blanches, mouillement de blanquettes et de fricassées. Associé à des pommes et du lait de coco, il constituera une base idéale pour une sauce curry.



## Fonds Blanc de Veau Lié CHEF® Boîte de 800 g jusqu'à 40 L



CODE EAN

3033710031931

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 40g/L	Pour 100 ml avec 20g/L	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1442 kJ 345 kcal	58 kJ 14 kcal	29 kJ 7 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses - dont acides gras saturés	10,4 g 4,8 g	< 0,5 g 0,2 g	< 0,5 g 0,1 g	
Glucides - dont sucres	50,5 g 5,2 g	2,0 g < 0,5 g	1,0 g < 0,5 g	Nutri-Score  Tel que préparé.
Fibres alimentaires	1,9 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	11,4 g	0,5 g	< 0,5 g	
Sel	19,20 g	0,77 g	0,38 g	

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds Blanc de Veau Lié CHEF® : une texture légèrement veloutée, un bon équilibre aromatique relevé par une riche note de veau.

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.

Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional® à un coût maîtrisé.

### 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	3033710031931	0,8 kg	0,9 kg	129 x 129 x 149
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268115	4,8 kg	5,54 kg	390 x 260 x 153
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038581217	259,2 kg	325 kg	1200 x 800 x 1068

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
FR31/20	12432138	44031444 44031445 44031461	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.



Version du 21/10/2020

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)