



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

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, épaississant (gomme guar), sel, colorant (caramel ordinaire), oignon, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf 1,3%, sirop de glucose, tomate, acidifiant (acide citrique), poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait d'ail, 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 FSC 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 : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP) recyclables ; passage du packaging en blanc pour une meilleure recyclabilité.



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 déglçage 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 40g/L	Pour 100 ml avec 15g/L
Énergie	1365 kJ	55 kJ	20 kJ
	327 kcal	13 kcal	5 kcal
Matières grasses - dont acides gras saturés	9,0 g	< 0,5 g	< 0,5 g
	6,0 g	0,2 g	< 0,1 g
Glucides - dont sucres	47,0 g	1,9 g	0,7 g
	10,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	6,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	11,2 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	19,8 g	0,79 g	0,30 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.

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.

A 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	0,7 kg	129 x 129 x 149
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268733	3,6 kg	4,34 kg	390 x 260 x 153
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038528366	194,4 kg	260 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
FR6/20	12431263	44151355 44151356 44151354	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.

Plus d'informations ?

☎ 0 806 800 725

(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

✉ NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer,
92130 Issy-les-Moulineaux


Créateur de Solutions Culinaires & Boissons