



Fonds Brun de Veau Lié CHEF® Pot de 600 g pour 6 L à 12 L



CODE EAN

7613031589517

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun de veau lié à texture en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés.
Texture en pâte souple.
Mise en oeuvre simple et rapide.

INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, demi-glace de veau 20,8% (eau, os de veau, oignons, carottes, poireaux, purée de tomates, ail, poivre noir, laurier, romarin, thym), huile de tournesol, arômes (**CÉLERI**), stabilisant (sorbitol), extrait de levure, sel, purée d'oignon, protéines végétales hydrolysées (**BLÉ**), extrait de viande de veau 2%, bouillon de boeuf (extrait de boeuf, extrait de levure, eau, sirop de sucre caramélisé (CH: sucre caramélisé), maltodextrine, jus de citron concentré), purée d'ail, concentré de tomates.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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 : pot et couvercle en plastique Polypropylène recyclables.



Séparez les éléments avant de trier

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 5 minutes.

DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
100 g	1 litre	1 litre	50 g	1 litre	1 litre
Le pot (600g)	6 litres	6 litres	Le pot (600g)	12 litres	12 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en oeuvre.

UTILISATION

Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes liées, en déglçage pour la confection de jus corsés.
Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation.
Base de mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.





Fonds Brun de Veau Lié CHEF® Pot de 600 g pour 6 L à 12 L



CODE EAN

7613031589517

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Base de Sauce : pour 100 ml préparé avec 100 g/L	Base de Cuisson : pour 100 ml préparé avec 50 g/L	Bénéfices nutritionnels pour 100 ml
Énergie	1336 kJ 319 kcal	134 kJ 32 kcal	67 kJ 16 kcal	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.  Base de Sauce tel que préparé  Base de Cuisson tel que préparé
Matières grasses	13,9 g	1,4 g	0,7 g	
-dont acides gras saturés	1,4 g	0,1 g	< 0,1 g	
Glucides	37,3 g	3,7 g	1,9 g	
-dont sucres	1,2 g	<0,5 g	<0,5 g	
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	
Protéines	10,9 g	1,1 g	0,5 g	
Sel	8,4 g	0,84 g	0,42 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Fonds à texture en pâte.

Ce fonds est élaboré à partir de demi-glace de veau et de garniture aromatique et est préparé avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide.

Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile.

La richesse de cette recette de Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF® s'exprime au travers d'une texture nappante et sirupeuse ainsi que par une construction aromatique complexe résultant d'une longue concentration des saveurs.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

Avant ouverture, conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Pot	7613031589517	600 g	655 g	95 x	95 x	112	
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031589524	3,6 kg	3,98 kg	291 x	200 x	115	
Palette Gerbabilité : OUI	Palette	7613031589531	403,2 kg	471 kg	1200 x	800 x	955	
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
L12051559-2	12051559	2103909019	Danemark	6	16	7	112	672

NESTLÉ FRANCE SAS 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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 16/05/2023

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

Page 2 / 2