



## Fonds Brun lié MAGGI® Boîte de 750 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN  
**7613038631554**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié déshydraté.

### BENEFICES CLES DU PRODUIT

Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.  
Excellente tenue en liaison chaude et froide.

### INGRÉDIENTS

fécules, maltodextrine, sel, farine de **BLÉ**, colorant (caramel ordinaire), huile de palme, arômes (avec **BLÉ, CÉLERI**), épaississant (gomme de guar), oignon, extrait de levure, protéines de **BLÉ** hydrolysées, jus de cuisson de viande de bœuf 1%, acidifiant (acide citrique), poivre blanc, extrait de vin blanc, extrait de thym, extrait d'ail.

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT, POISSONS, CRUSTACÉS.**

### 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, poissons, crustacés.**

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 froid ou bouillant.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

### DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
50 g	1 litre	1 litre	25 g	1 litre	1 litre
1 boîte (750 g)	15 litres	15 litres	1 boîte (750 g)	30 litres	30 litres

### UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien toutes vos sauces brunes corsées, poêler ou braiser une pièce de bœuf, mouiller un sauté ou une estouffade.



**Fonds Brun lié MAGGI®**  
Boîte de 750 g pour 15 L à 30 L



CODE EAN  
**7613038631554**

**DECLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par 100 mL*	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1363 kJ 323 kcal	66 kJ 16 kcal	Recette à très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	4,6 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	2,7 g	0,1 g	Conseil de professionnel Pour réaliser des recettes légères et riches en goût.
Glucides	61 g	3,0 g	
- dont sucres	8,6 g	< 0,5 g	
Fibres alimentaires	4,4 g	< 0,5 g	
Protéines	6,1 g	< 0,5 g	
Sel	17,7 g	0,89 g	

\*préparé avec 50 g/L

**AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT**

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :  
- une note franche et incisive de viande rôtie pour des sauces corsées  
- une liaison légère procurant onctuosité à vos sauces.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable, réutilisable 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	7613038631554	0,75 kg	0,8 kg	129 x 129 x 149
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038631561	4,5 kg	5,24 kg	390 x 260 x 153
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	7613038631578	243 kg	308 kg	1200 x 800 x 1068

Code Recette	SKU	CM	Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.170.001	12433041	43996828 43996850 43997077	2103909080	France	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](http://www.nestleprofessional.fr)  
✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer  
92130 Issy les Moulineaux

