



## Fonds de Volaille Naturel\* CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

**7613033969591**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de Volaille - Prêt-à-l'emploi.

\* Ingrédients d'origine naturelle.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients 100% d'origine naturelle.  
Procédé comparable à une préparation traditionnelle.  
Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille pour 1 litre de Fonds.

### INGRÉDIENTS

Fonds de volaille (élaboré avec : eau, os de poule, carotte, oignon, panais, persil, poivre noir, clou de girofle, romarin, thym, laurier), sel.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- 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.

Certification usine : FSSC 22000.

Agrément sanitaire : FINLAND 2380 EY.

### MODE D'EMPLOI

Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feux doux en remuant de temps en temps.

### UTILISATION

Pour la réalisation d'un jus ou d'une sauce il apportera couleur, puissance et complexité. Ce produit ne s'utilisera pas en mouillement de sautés mais plutôt pour réaliser des jus corsés, des bouillons infusés (compte tenu de sa puissance intrinsèque il pourra facilement être détendu).



**Fonds de Volaille Naturel\* CHEF®**  
Brique de 1 L



CODE EAN  
**7613033969591**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	192 kJ	À très faible teneur en matières grasses.
	45 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	0,9 g	
- dont sucres	0,5 g	
Fibres alimentaires	1,1 g	
Protéines	9,7 g	
Sel	0,45 g	

**DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT**

Découvrez la gamme de Fonds Naturels\* CHEF® :

- 100% d'ingrédients d'origine naturelle.
- Un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes de préparation qu'un fonds maison.
- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation.
- Une qualité constante.

Fonds de Volaille Naturel\* CHEF® : intensité des notes rôties et longueur en bouche du goût de viande caractérisent cette recette de Fonds riche et savoureuse. Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille pour 1 litre de Fonds.

\* Ingrédients d'origine naturelle.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613033969591	1,049 kg	1,08 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969607	6,294 kg	6,56 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613033978074	723,81 kg	782 kg	1200 x 800 x 1175

  

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
VA 1132	12199647	PM5362F-03 PM5363B-03	2103909080	Finlande	6	23	5	115	690

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**  
**0 806 800 725**  
 (Service gratuit + prix appel)  
**nestleprofessional.fr**  
 NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
 B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Version du 24/03/2017

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