



## Fonds d'Agneau Naturel\* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN  
**7613036026871**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds d'agneau - 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 3 kg d'os d'agneau pour 1 litre de Fonds.

### INGRÉDIENTS

Fonds d'agneau (élaboré avec : eau, os d'agneau, oignon, tomates concassées, carotte, fenouil, poireau, ail, purée de tomate, thym, romarin).

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- 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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 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

Mis en oeuvre pour la réalisation d'un jus d'agneau corsé ou d'une sauce il apportera structure et consistance après réduction. Utilisé comme élément de mouillement, il permettra la réalisation de tous vos sautés à base d'agneau, tel qu'un navarin. Il sera également parfait pour la confection d'une épaule d'agneau confite.



## Fonds d'Agneau Naturel\* CHEF® Brique de 1L



**CODE EAN**  
**7613036026871**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	212 kJ 50 kcal	À faible teneur en matières grasses. À faible teneur en sel.
Matières grasses	1,4 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	0,4 g	
- dont sucres	0,4 g	
Fibres alimentaires	0,2 g	
Protéines	8,9 g	
Sel	0,08 g	

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds d'Agneau vient compléter 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 d'Agneau Naturel\* CHEF® : les notes d'os rôtis au four et la délicatesse du goût de viande d'agneau caractérisent cette recette de fonds riche et savoureuse. Réalisé avec 3 kg d'os 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	7613036026871	1,034 kg	1,060 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036026888	6,204 kg	6,470 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613036026895	713,46 kg	771 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
VA12277451	12334458	PM53918F-01 PM53918B-01	2103 90 90 10	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 01/02/2017

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