



Fonds Brun Clair CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN
3033710032778

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun clair déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sélection rigoureuse des ingrédients.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Fécule de maïs, sel, sirop de glucose, légumes (tomates, oignons), maltodextrine, arômes (avec **blé**), extrait de levure, colorant (caramel ordinaire), huile de tournesol, extrait de chicorée, extrait de viande de bœuf 1,3%, ail, extrait de vin blanc, poivre blanc, graines de **céleri**.
Peut contenir : **moutarde, œuf, lait**.

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 : **blé, céleri**.
- Allergènes potentiellement présents : **moutarde, œuf, 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, 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.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

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	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Base pour sauces brunes corsées, fonds de mouillement pour sautés et braisages de légumes.
Accompagné d'un trait de vinaigre de Xérès, il apportera une personnalité différente à une sauce Marengo.



Fonds Brun Clair CHEF® Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L



CODE EAN
3033710032778

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par litre préparé avec 40 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1295 kJ	518 kJ	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
	306 kcal	122 kcal	
Matières grasses	2,8 g	1,1 g	
- dont acides gras saturés	0,5 g	0,2 g	
Glucides	58 g	23 g	
- dont sucres	6,8 g	2,7 g	
Fibres alimentaires	2,9 g	1,2 g	
Protéines	11 g	4,5 g	
Sel	18,4 g	7,4 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates) ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Le Fonds Brun Clair CHEF® : la polyvalence du fonds brun de base non lié permet la réalisation de cuissons et de sauces pour viandes et légumes.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après ouverture.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710032778	800 g	900 g	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268177	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	3033711094850	268,8 kg	336 kg	1200 x 800 x 1214

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
PA 15.030.044	12318037	43734890 43734799 43734891 43734892	2103909010	France	6	8	7	56	336

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

