



## Fonds Brun Lié Demi-Glace MAGGI® Boîte 1,2 kg pour 20 L à 40 L



CODE EAN  
3033710084975

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié demi-glace déshydraté.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante.  
À très faible teneur en matières grasses.

### INGRÉDIENTS

Farine de **blé**, amidon de maïs, sel, maltodextrine, extrait de chicorée, colorant : caramel ordinaire; arômes (**céleri**), exhausteurs de goût : glutamate monosodique, guanylate et inosinate disodiques ; huile de palme, oignon, extrait de viande de bœuf, extrait de vin blanc, acidifiant : acide citrique ; extraits d'ail et de poivre.

Peut contenir des traces de **lait**, **œuf**.

### 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**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **lait**, **œuf**.

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 froid.
2. Porter à ébullition tout en remuant, cuire 3 minutes.

### DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

### UTILISATION

Une solution efficace pour apporter au quotidien du caractère et de la puissance à vos sauces brunes et à vos cuissons de viandes.



## Fonds Brun Lié Demi-Glace MAGGI® Boîte 1,2 kg pour 20 L à 40 L



**CODE EAN**  
**3033710084975**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100ml préparé avec 60 g/l	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1419 kJ 335 kcal	85 kJ 20 kcal	À très faible teneur en matières grasses.
Matières grasses - dont acides gras saturés	4,0 g 2,3 g	0,2 g 0,1 g	
Glucides - dont sucres	66 g 4,5 g	4,0 g 0,3 g	<b>Conseil de professionnel</b>  Pour réaliser des recettes légères et riches en saveurs.
Fibres alimentaires	2,7 g	0,2 g	
Protéines	7,2 g	0,4 g	
Sel	14,6 g	0,88 g	

### DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :

- un goût puissant et corsé de viande associée à une garniture aromatique
- une belle couleur brune et opaque avec une liaison adaptée à de nombreuses utilisations

Une sélection rigoureuse des ingrédients.

Un conditionnement idéal : la boîte service => pratique, hermétique, refermable, empilable et réutilisable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés. Un bordereau de traçabilité.

Un bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLE PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710084975	1,2 kg	1,31 kg	132 x 145 x 180			
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710257638	7,2 kg	8,01 kg	396 x 290 x 185			
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	3033711095659	288 kg	346 kg	1200 x 800 x 1075			
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	
15.004.009	1662229	2103909080	France	6	8	5	40	240

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

