



Fonds de Gibier CHEF® déshydraté Boîte de 500g jusqu'à 20 L



CODE EAN
7613035244580

DESCRIPTION DU PRODUIT

BÉNÉFICES CLES DU PRODUIT

Fonds de Gibier déshydraté

Sans exhausteurs de goût ajoutés.
Sans colorants artificiels.
Sans conservateurs.
Dillution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, sirop de glucose, maltodextrine, sel, arômes (**blé, céleri**), viande de gibier (cerf) 7,2%, oignon, farine de **blé**, huile de tournesol, sucre caramélisé, extrait de vin rouge, ail, poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **oeuf, 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 (gluten), céleri.
- Allergènes potentiellement présents : oeuf, 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.

Dillution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

DOSAGES

| Produit déshydraté | Base de fonds | | 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 |
| La boîte (500 g) | 10 litres | 10 litres | La boîte (500 g) | 20 litres | 20 litres |

Le dosage indiqué est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produits mis en œuvre.

UTILISATION

Base pour la réalisation des sauces traditionnellement associées au Gibier (comme poivrade ou grand-veneur). Convient également pour accompagner des viandes de caractère comme le bison, l'autruche, le kangourou ou le magret de canard.



Fonds de Gibier CHEF® déshydraté Boîte de 500g jusqu'à 20 L



CODE EAN
7613035244580

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Pour 100 g de produit déshydraté | Par litre préparé avec 50 g de produit | Bénéfice nutritionnel |
|----------------------------|----------------------------------|--|--|
| Valeur énergétique | 1432 kJ 339 kcal | 716 kJ 169 kcal | A très faible teneur en matières grasses |
| Matières grasses | 4,5 g | 2,2 g | |
| - dont acides gras saturés | 1,3 g | 0,7 g | |
| Glucides | 63 g | 32 g | |
| - dont sucres | 3,5 g | 1,7 g | |
| Fibres alimentaires | 2,3 g | 1,1 g | |
| Protéines | 10 g | 5,1 g | |
| Sel | 12,1 g | 6,1 g | |

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une attaque en bouche bien équilibrée entre les notes rôties et le bouquet aromatique. Goût caractéristique de viande de gibier puissante soutenu par une légère acidité évoquant une marinade.

Une recette contenant 7,2% de viande de gibier (cerf). Elle vous permet de vous différencier avec des plats de saison.

CONSERVATION - STOCKAGE

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
Durabilité minimale : 12 mois.

DONNÉES LOGISTIQUES

| | Type UC / UD | Code EAN | Poids Net | Poids Brut | Dimensions (L x l x H) en mm |
|----------------------------|--------------|---------------|-----------|------------|------------------------------|
| Unité consommateur (UC) | Boîte | 7613035244580 | 500 g | 600 g | 132 x 145 x 118 |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 7613035244597 | 3 kg | 3,68 kg | 396 x 290 x 123 |
| Palette - Gerbabilité: Oui | Palette | 7613035244603 | 192 kg | 261,0 kg | 1200 x 800 x 1134 |

| Code PA | Code Article | 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 15.032.000 | 12280105 | 2103909080 | France | 6 | 8 | 8 | 64 | 384 |

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

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

