



CHEF® Premium Gebonden Bruine Kalfsfond Pot van 600 g voor 6 tot 12 L



EAN CODE

7613031589517

PRODUCTBENAMING

Gebonden Bruine Kalfsfond in pastavorm

INGREDIËNTEN

Aardappelzetmeel, demi glace van kalf 20,3% (water, geroosterde kalfsbotten, geroosterde groenten: ui, wortel, prei, tomatenpuree; knoflookpuree, kruiden), aroma's (met **tarwe, selderij**), zonnebloemolie, stabilisator: sorbitol; gistextract, zout, uienpuree, kalfsvleesextract 2%, gerehydrateerde knoflookpuree, emulgator : mono- en diglyceriden van vetzuren; geconcentreerde tomaat.

ALLERGENEN

Allergenen	Aanwezig	Mogelijke sporen van	Niet aanwezig
Pinda			X
Noten			X
Melk (incl. lactose)			X
Eieren			X
Soja			X
Vis			X
Schaaldieren			X
Granen (met gluten)	X		
Selder	X		
Mosterd			X
Lupine			X
Weekdieren			X
Sesamzaad			X
Sulfieten			X



Nestlé professional BelgiëLux
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com

www.nestleprofessional.be

GEBRUIKSAANWIJZING

Het product in kokende of koude vloeistof oplossen.
Aan de kook houden of brengen, 5 min. al roerend laten doorkoken.

DOSERING

Fond in pastavorm	Basis voor saus		Fond in pastavorm	Basis voor het koken	
	Water	Aantal verkregen liters product		Water	Aantal verkregen liters product
100g	1 liter	1 liter	50g	1 liter	1 liter
Pot(600 g)	6 liter	6 liter	Pot(600g)	12 liter	12 liter

Bovenstaande dosering is een richtlijn, naar eigen smaak kunt u de producthoeveelheid in uw gerechten vermeerderen of verminderen.

GEBRUIKSSUGGESTIES

Basis voor de realisatie van al uw donkere gebonden sauzen. Kan als een glacering worden gebruikt voor het verrijken van een saus gedurende de bereiding. Kan, net zoals een glace, gedurende gelijk welke etappe van de bereiding gebruikt worden om uw sauzen te verrijken. Ideale basis voor het bevochtigen van uw stoverijen en stoofpotten of voor het deglacieren van uw groenten.



CHEF® Premium Gebonden Bruine Kalfsfond Pot van 600 g voor 6 tot 12 L



EAN CODE

7613031589517

GEMIDDELDE NUTRITIONELE WAARDEN

	Per 100g	Per bereide liter met 100g product
Energie	1336 kJ	134 kJ
	319 kcal	32 kcal
Vetten	14 g	1 g
- waarvan verzadigde vetzuren	1,4 g	0,1 g
Koolhydraten	37 g	4 g
- waarvan suikers	1,2 g	0,5 g
Vezels	0,5 g	0,5 g
Eiwitten	11 g	1 g
Zout	8,4 g	0,8 g

BEWARING

Bewaren op een droge en koele plaats.

Geopend bewaren in de koelkast (bij maximaal +6°C) en gebruiken binnen de 6 weken.

Houdbaarheid: maximaal 12 maanden.

Houdbaarheid gegarandeerd bij uitlevering: 100 dagen.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type UC / UD	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Verbruikerseenheid (UC)	Pot	7613031589517	600 g	655 g	95 x 95 x 112
Verdelersenheid (UD)	Karton	7613031589524	3,6 kg	3,98 kg	291 x 200 x 115
Pallet			403,2 kg	471,00 kg	1200 x 800 x 955

PA code	Referentie	Intrastat code	Land van herkomst	Aantal UC per UD	Aantal UD per laag	Lagen per pallet	Aantal UD per pallet	Aantal UC per pallet
68.120.004	12051559	21039090	Denemarken	6	16	7	112	672

VOORDELEN

* Deze fonds is tot stand gekomen op basis van geconcentreerd braadjus et aromatische garnituren. Bereid op basis van zorgvuldig uitgekozen nobele ingrediënten, brengt deze fond een uitzonderlijke en kwalitatieve hoogstaande smaak.

* Zijn soepele en homogene pastastructuur maakt een

makkelijke en onmiddellijke verwerking mogelijk.

* De hersluitbare en stapelbare verpakking staat garant

voor een makkelijke stockeerbaarheid.

* Recept zonder toegevoegde smaakversterkers.

* Met laag vetgehalte

* De rijkdom van deze gebonden bruine kalfsfond komt tot zijn recht in de napperende en siroopachtige textuur en een complex aroma dat resulteert in een langdurige concentratie van smaken.

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.