

CHEF® Demi-Glace Naturel* Brik van 1 L



EAN CODE

7613033969430

PRODUCTBESCHRIJVING

Demi-glace kant-en-klaar.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- 100 % van oorsprong natuurlijke ingrediënten.
- Volgt het traditionele kookproces voor fond.
- Gemaakt met 2,8 kg runderbotten voor 1 liter fond.

INGREDIËNTEN

Runderfond (gemaakt van: water, runderbotten, uien, lavas), tomatenpuree (dubbel geconcentreerd), gekarameliseerde suiker, zout.

* Van oorsprong natuurlijke ingrediënten.

** Gemaakt met 2,8 kg runderbotten voor 1 liter fond.

ALLERGENEN

In overeenstemming met de huidige regelgeving:

- Allergenen aanwezig in het recept of in één van de ingrediënten: **geen**.
- Allergenen mogelijk aanwezig: **geen**.

Controleer deze informatie op het etiket van uw product, want alleen deze informatie is bindend.



Nestlé Professional Belgilux
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

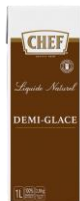
Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.be

GEBRUIKSAANWIJZING

- Giet de benodigde hoeveelheid in een steelpan en verwarm op een laag vuur, af en toe roeren.

GEBRUIKSUGGESTIES

- Een perfecte basis voor het maken van à la minute sauzen dankzij de stroperige textuur.
- Veelzijdig product, dat ook kan worden gebruikt om sauzen te maken die een langere kooktijd vereisen.



CHEF® Demi-Glace Naturel* Brik van 1 L



EAN CODE

7613033969430

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 ml
Energie	250 kJ 59 kcal
Vetten	0,1 g
- waarvan verzadigde vetzuren	0,1 g
Koolhydraten	0,4 g
- waarvan suikers	0,3 g
Vezels	1,1 g
Eiwitten	13,5 g
Zout	0,59 g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.



PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Demi-Glace Naturel*: mooi, ondoorzichtig, glanzend uitzicht. Een smaakvolle structuur die de complexe, rijke tonen van geroosterde botten combineert met groenten en kruiden.

- Gemaakt met 2,8 kg runderbotten voor 1 liter fond.

* Van oorsprong natuurlijke ingrediënten.

Ontdek het assortiment Naturel* Fonds van CHEF®:

- 100% van oorsprong natuurlijke ingrediënten.
- Een productieproces dat vergelijkbaar is met dat van een traditionele demi-glace fond, met dezelfde bereidingsfasen als een zelfgemaakte demi-glace fond.
- Gebruiksvriendelijke producten die uren voorbereiding besparen.
- Consistente kwaliteit.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 12 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 100 dagen.
- Bij kamertemperatuur bewaren.
- Na openen in de koelkast bewaren (bij max +5°C) en binnen 3 dagen gebruiken.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm		
Consumenteneenheid (CE)	Brik	7613033969430	1,041 kg	1,070 kg	71 x 72 x 198		
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613033969447	6,246 kg	6,500 kg	215 x 156 x 205		
Pallet - Stapelbaar: NEEN	Pallet	7613033977978	718,290 kg	774,600 kg	1200 x 800 x 1169		
Nestlé Code	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal CE per DE	Aantal DE per laag	Lagen per pallet	Aantal DE per pallet	Aantal CE per pallet
12199652	21039090	Finland	6	23	5	115	690

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