

CHEF® Fonds de Veau Naturel* Brique de 1 L



EAN CODE

7613033969478

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de veau prêt-à-l'emploi.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Ingrédients 100% d'origine naturelle.
- Respecte le procédé traditionnel de cuisson des fonds.
- Réalisé avec 2,2 kg d'os de veau pour 1 litre de fonds.

INGRÉDIENTS

Eau, os de veau, oignons, poireau, panais, carottes, thym, ail.

* Élaboré avec des ingrédients d'origine naturelle.

** Réalisé avec 2,2 kg d'os de veau pour 1 litre de fonds.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **aucun.**
- Allergènes potentiellement présent: **aucun.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi



Nestlé Professional Belgilux
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

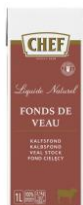
Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.com

MODE D'EMPLOI

- Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feu doux en remuant de temps en temps.

UTILISATION

- Mis en oeuvre pour la réalisation d'un jus de veau corsé, il apportera structure et consistance après réduction.
- Il servira également de base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes pour accompagner par exemple un filet de veau ou encore, légèrement détendu, il permettra la confection d'une poitrine ou d'un jarret de veau confits.



CHEF® Fonds de Veau Naturel* Brique de 1 L



EAN CODE

7613033969478

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml
Énergie	263 kJ 62 kcal
Matières grasses	0,1 g
- dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	1,5 g
- dont sucres	1,1 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	13,3 g
Sel	0,47 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses.



DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Fonds de Veau Naturel* CHEF® : le goût caractéristique d'un fonds de veau traditionnel, mêlant notes d'os pincés au four et garniture aromatique, fruit d'une cuisson longue et douce permettant l'osmose parfaite des saveurs.

- Réalisé avec 2,2 kg d'os de veau pour 1 litre de fonds.

* Ingrédients d'origine naturelle.

Découvrez la gamme de Fonds Naturels* CHEF®:

- 100% d'ingrédients d'origine naturelle.
- Un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes de préparation qu'un fonds maison.
- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation.
- Une qualité constante.

CONSERVATION - STOCKAGE

- Durabilité minimale après production: 12 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 100 jours.
- À conserver à température ambiante.
- Après ouverture conserver au réfrigérateur (à max. +5°C) et utiliser dans les 3 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Brique	7613033969478	1,040 kg	1,070 kg	71 x 72 x 198		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969485	6,420 kg	6,500 kg	215 x 156 x 205		
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	7613033978067	717,600 kg	773,600 kg	1200 x 800 x 1169		
Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12199654	21039090	Finlande	6	23	5	115	690

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