



CHEF® Fonds de Volaille Naturel* Brique de 1 L



EAN CODE

7613033969591

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de volaille prêt-à-l'emploi.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Ingrédients 100% d'origine naturelle.
- Respecte le procédé traditionnel de cuisson des fonds.
- Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille pour 1 litre de fonds.

INGRÉDIENTS

Fonds de volaille (élaboré avec: eau, os de poule, carottes, oignons, panais, poivre noir, clou de girofle, romarin, thym), sel.

* Élaboré avec des ingrédients d'origine naturelle.

** Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille 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

- Pour la réalisation d'un jus ou d'une sauce il apportera couleur, puissance et complexité.
- Ce produit ne s'utilisera pas en mouillement de sautés mais plutôt pour réaliser des jus corsés, des bouillons infusés (compte tenu de sa puissance intrinsèque il pourra facilement être détendu).



CHEF® Fond de Volaille Naturel* Brique de 1 L



EAN CODE

7613033969591

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	192 kJ 45 kcal	À très faible teneur en matières grasses. 
Matières grasses	0,1 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	0,9 g	
- dont sucres	0,5 g	
Fibres alimentaires	1,0 g	
Protéines	9,7 g	
Sel	0,45 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Fonds de Volaille Naturel* CHEF® : intensité des notes rôties et longueur en bouche du goût de viande caractérisent cette recette de fonds riche et savoureuse.

- Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille 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	7613033969591	1,033 kg	1,060 kg	71 x	72 x	198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969607	6,198 kg	6,450 kg	215 x	156 x	205
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	7613033978074	712,770 kg	769 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
12199647	21039090	Finlande	6	23	5	115	690

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