

CHEF® Kalfsfond Naturel* Brik van 1 L



EAN CODE

7613033969478

PRODUCTBESCHRIJVING

Kalfsfond kant-en-klaar.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

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

INGREDIËNTEN

Water, kalfsbotten, ui, prei, pastinaak, wortel, tijm, knoflook.

* Van oorsprong natuurlijke ingrediënten.

** Gemaakt met 2,2 kg kalfsbeenderen 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

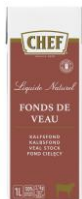
Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.be

GEBRUIKSAANWIJZING

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

GEBRUIKSUGGESTIES

- Kan gebruikt worden om een volle kalfsjus te maken, die voor structuur en consistentie zorgt na de verdunning.
- Het kan ook worden gebruikt als basis voor al uw bruine sauzen voor bij kalfsfilet bijvoorbeeld of het kan worden gebruikt om een gekonfijte kalfsborst of -schenkel te maken.



CHEF® Kalfsfond Naturel* Brik van 1 L



EAN CODE

7613033969478

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 ml
Energie	263 kJ 62 kcal
Vetten	0,1 g
- waarvan verzadigde vetzuren	0,0 g
Koolhydraten	1,5 g
- waarvan suikers	1,1 g
Vezels	1,1 g
Eiwitten	13,3 g
Zout	0,47 g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.



PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Kalfsfond Naturel*: de karakteristieke smaak van een traditionele kalfsfond, met toetsen van in de oven gepekelde botten en aromatische garnituren, het resultaat van een lang, zacht kookproces waarin de smaken perfect samensmelten.

- Gemaakt met 2,2 kg kalfsbeenderen 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 kalfsfond, met dezelfde bereidingsfasen als een zelfgemaakte kalfsfond.
- 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	7613033969478	1,040 kg	1,070 kg	71 x	72 x	198
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613033969485	6,420 kg	6,500 kg	215 x	156 x	205
Pallet - Stapelbaar: NEEN	Pallet	7613033978067	717,600 kg	773,600 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
12199654	21039090	Finland	6	23	5	115	690

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