



CHEF® Fonds Brun Clair Boîte de 880 g jusqu'à 44 L



CODE EAN
7613038632018

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun clair déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Dilution parfaite à l'eau bouillante.
- Excellente tenue en liaison froide.
- À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Fécules, sirop de glucose, sel, extrait de levure, arômes, tomate, colorant (caramel ordinaire), oignon, viande de bœuf 2,2%, huile de tournesol, ail, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de **CÉLERI**, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir: **ŒUFS, LAIT, MOUTARDE, BLÉ.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **céleri**.
- Allergènes potentiellement présents: **œufs, lait, moutarde, blé.**

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.be

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre
La boîte (880 g)	22 litres	22 litres	La boîte (880 g)	44 litres	44 litres

UTILISATION

- Base pour sauces brunes corsées, fonds de mouillement pour sautés et braisages de légumes.
- Accompagné d'un trait de vinaigre de Xérès, il apportera une personnalité différente à une sauce Marengo.



CHEF® Fonds Brun Clair Boîte de 880 g jusqu'à 44 L



CODE EAN
7613038632018

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g		Pour 100 ml préparé avec 40 g/L	
Énergie	1358	kJ	53	kJ
	321	kcal	13	kcal
Matières grasses	3,5	g	< 0,5	g
- dont acides gras saturés	0,8	g	< 0,1	g
Glucides	59,7	g	2,3	g
- dont sucres	14,0	g	0,5	g
Fibres alimentaires	1,3	g	< 0,5	g
Protéines	11,5	g	< 0,5	g
Sel	17,7	g	0,69	g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Nutri-Score



Tel que préparé.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds Brun Clair CHEF® : la polyvalence du fonds brun de base non lié permet la réalisation de cuissons et de sauces pour viandes et légumes.

- Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.
- Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
- Un bordereau de traçabilité détachable.
- Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

- Durabilité minimale après production: 18 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 120 jours.
- À conserver au sec et à l'abri de la chaleur
- Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613038632018	880 g	971 g	129 x 129 x 216		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038632025	5,280 kg	5,950 kg	385 x 257 x 218		
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038632032	190,080 kg	244 kg	1200 x 800 x ###		
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
12576741	21039090	Slovaquie	6	9	4	36	216

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