



CHEF® Heldere Bruine Fond Doos van 880 g voor 22 L tot 44 L



EAN CODE

7613038632018

PRODUCTBESCHRIJVING

Heldere bruine fond in droge vorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Perfecte verdunning met kokend water.
- Uitstekend voor koude opslag.
- Zeer vetarm bereid.

INGREDIËNTEN

Zetmeel, glucosestroop, zout, gistextract, aroma's, tomaat, kleurstof (karamel), uien, rundvlees (2,2%), zonnebloemolie, knoflook, witte peper, witte wijnextract, **SELDERIJ**zaad, antioxidant (rozemarijnextract).

Bevat mogelijk: **EIEREN, MELK, MOSTERD, TARWE.**

ALLERGENEN

Overeenkomstig de geldende voorschriften:

- Allergenen aanwezig in het recept of in een van de ingrediënten: **selderij**.
- Mogelijke allergenen: **eieren, melk, mosterd, tarwe**.

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

1. Het product in kokende of koude vloeistof oplossen.
2. Aan de kook houden of brengen en 3 minuten laten doorkoken.

VERHOUDINGEN

Droog product	Basis voor saus		Droog product	Basis voor koken	
	Water	Aantal liter verkregen		Water	Aantal liter verkregen
40 g	1 liter	1 liter	20 g	1 liter	1 liter
De doos (880 g)	22 liter	22 liter	De doos (880 g)	44 liter	44 liter

GEBRUIKSUGGESTIES

- Als basis voor krachtige bruine sauzen, roerbakgerechten en gestoofde groenten.
- Samen met een scheutje sherryazijn geeft het een andere persoonlijkheid aan een Marengo-saus.



CHEF® Helderer Bruine Fond Doos van 880 g voor 22 L tot 44 L



EAN CODE
7613038632018

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g		Per 100 ml bereid met 40 g/L	
Energie	1358	kJ	53	kJ
	321	kcal	13	kcal
Vetten	3,5	g	< 0,5	g
- waarvan verzadigde vetzuren	0,8	g	< 0,1	g
Koolhydraten	59,7	g	2,3	g
- waarvan suikers	14,0	g	0,5	g
Vezels	1,3	g	< 0,5	g
Eiwitten	11,5	g	< 0,5	g
Zout	17,7	g	0,69	g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Nutri-Score



Voor sausbasis en kookbasis zoals voorbereid.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Helderer Bruine Fond: de veelzijdigheid van een ongebonden bruine basisfond maakt het ideaal voor het koken en sauzen van vlees en groenten.

- Praktische, luchtdichte, hersluitbare, stapelbare en recycleerbare verpakking.
- Een duidelijk etiket voor eenvoudige identificatie van het assortiment, het product en belangrijke informatie.
- Een afneembaar traceerbaarheidsformulier.
- Uitstekende prijs-kwaliteitverhouding: een garantie dat aan de kwaliteitseisen van NESTLÉ PROFESSIONAL® wordt voldaan tegen een gecontroleerde prijs.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 18 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 120 dagen.
- Op een droge plaats bewaren en tegen hitte beschermen.
- Goed sluiten na gebruik.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN Code	Netto gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Doos	7613038632018	880 g	971 g	129 x 129 x 216
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613038632025	5,280 kg	5,950 kg	385 x 257 x 218
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613038632032	190,080 kg	244 kg	1200 x 800 x 1026

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
12576741	21039090	Slowakije	6	9	4	36	216

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