



CHEF® Wildfond

Doos van 500 g voor 10 L tot 20 L



EAN CODE

7613035244580

PRODUCTBESCHRIJVING

Wildfond in droge vorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- 7,2% wildvlees.
- Perfecte verdunning met kokend water.
- Uitstekend voor koude opslag.
- Zeer vetarm bereid.

INGREDIËNTEN

Zetmelen, glucosestroop, maltodextrine, gejodeerd zout, hertenvlees 7,2%, aroma's (bevat **GLUTEN, SELDERIJ**), ui, **TARWE**meel, zout, zonnebloemolie, kleurstof (karamel), gehydrolyseerde **TARWE**-eiwitten, rode wijnextract, knoflook, wortelextract, witte peper, paprika-extract, antioxidant (rozemarijnextract), tijmextract.

Bevat mogelijk: **EIEREN, MELK**.

ALLERGENEN

Overeenkomstig de geldende voorschriften:

- Allergenen in het recept of in een van de ingrediënten: **selderij, gluten, tarwe**.
- Mogelijk aanwezige allergenen: **eieren, melk**.

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
50 g	1 Liter	1 liter	25 g	1 Liter	1 Liter
De doos (500 g)	10 liter	10 liter	De doos (500 g)	20 Liter	20 Liter

De dosering is indicatief, u kunt de gebruikte hoeveelheid van het product naar eigen smaak verhogen of verlagen.

GEBRUIKSUGGESTIES

- Als basis voor het maken van sauzen die traditioneel geassocieerd worden met wild (zoals poivrade of grand-veneur).
- Ook geschikt om vlees met karakter te begeleiden, zoals bizon- of eendenborst.



CHEF® Wildfond

Doos van 500 g voor 10 L tot 20 L



EAN CODE

7613035244580

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g	Per 100 ml bereid met 50 g/L
Energie	1398 kJ 335 kcal	70 kJ 17 kcal
Vetten	4,4 g	< 0,5 g
- waarvan verzadigde vetzuren	1,3 g	< 0,1 g
Koolhydraten	61,9 g	3,1 g
- waarvan suikers	5,2 g	< 0,5 g
Vezels	3,4 g	< 0,5 g
Eiwitten	10,1 g	0,5 g
Zout	11,9 g	0,60 g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Nutri-Score



Voor sausbasis en kookbasis zoals voorbereid.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Wildfond: een evenwichtige aanval in de mond met geroosterde toetsen en een aromatisch boeket. Een karakteristieke smaak van krachtig wildvlees ondersteund door een lichte zuurgraad die doet denken aan een marinade. Een recept met 7,2% wildvlees (hert). Hiermee kunt u zich onderscheiden met seizoensgerechten.

- Praktische, luchtdichte, hersluitbare, stapelbare en recycleerbare verpakking.
- Een duidelijk etiket voor eenvoudige identificatie van het assortiment, het product en de belangrijkste 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	7613035244580	500 g	548 g	129 x 129 x 110
Distributie-eenheid (DE)	Karton	7613035244597	3 kg	3,380 kg	385 x 257 x 112
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613038577210	162 kg	214 kg	1200 x 800 x 830

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
12432103	21039090	Slowakije	6	9	6	54	324

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