



CHEF® Gebonden Bruine Fond Doos van 600 g voor 15 L tot 40 L



EAN CODE
3033710035717

PRODUCTBESCHRIJVING

Gebonden bruine fond in droge vorm.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Sterke rundvleessmaak.
- Mooie, intense en glanzende bruine kleur.
- Perfecte verdunning met kokend water.
- Uitstekend voor koude opslag.
- Zeer vetarm bereid.

INGREDIËNTEN

Zetmeel, gejodeerd zout, aroma's, **TARWE**meel, suiker, rundervet (7%), verdikkingsmiddel (guarpitmeel), zout, kleurstof (karamel), uien, gistextract, rundvlees (2,2%), glucosestroop, tomaat, voedingszuur (citroenzuur), witte peper, antioxidant (rozemarijnextract), tijmextract.

Bevat mogelijk: **SELDERIJ, EI, MELK**.

ALLERGENEN

Overeenkomstig de geldende voorschriften:

- Allergenen aanwezig in het recept of in een van de ingrediënten: **tarwe**.
- Mogelijke allergenen: **selderij, ei, 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
40 g	1 Liter	1 Liter	15 g	1 Liter	1 Liter
De doos (600 g)	15 Liter	15 Liter	De doos (600 g)	40 Liter	40 Liter

GEBRUIKSUGGESTIES

- Als bevochtigingsmiddel voor uw lange vleeskoken: roerbakgerechten, stoofschotels, ragouts en alle soorten stoofgerechten.
- Als ontglazing voor het koken van vlees om bijbehorende sappen te maken.
- Voor het maken van bruine sauzen door toevoeging van een aromatisch garnituur, een reductie, specerijen en kruiden.



CHEF® Gebonden Bruine Fond Doos van 600 g voor 15 L tot 40 L



EAN CODE
3033710035717

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 g		Per 100 ml bereid met 40 g/L	
Energie	1404	kJ	55	kJ
	334	kcal	13	kcal
Vetten	9,8	g	< 0,5	g
- waarvan verzadigde vetzuren	6,4	g	0,2	g
Koolhydraten	46,5	g	1,8	g
- waarvan suikers	10,8	g	< 0,5	g
Vezels	6,1	g	< 0,5	g
Eiwitten	11,5	g	0,5	g
Zout	19,8	g	0,77	g

Voedingsvoordelen

Zeer vetarm bereid.

Nutri-Score



Voor sausbasis en kookbasis zoals voorbereid.

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

CHEF® Gebonden Bruine Fond: het uiterlijk van een traditionele gebonden bruine fond, een intense en glanzende bruine kleur, een uitgesproken smaak van geroosterd rundvlees.

- 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: 15 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	3033710035717	600 g	656 g	129 x 129 x 148
Distributie-eenheid (DE)	Karton	3033710268733	3,600 kg	4,050 kg	385 x 257 x 150
Pallet - Stapelbaar: JA	Pallet	7613038528366	194,400 kg	249 kg	1200 x 800 x 1054

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
12576708	21039090	Slowakije	6	9	6	54	324

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