



## Fonds de veau 100% naturel

Ref. 006712 | EAN 7613033969478

Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®



### GÉNÉRAL

Unité de facturation	Brique 1l
Unité de vente	Brique de 1 L
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait
Mode de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

### DESCRIPTION

Conditions utilisation	Mis en oeuvre pour la réalisation d'un jus de veau corsé il apportera structure et consistance après réduction. Il servira également de base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes pour accompagner par exemple un filet de veau ou encore, légèrement détendu, il permettra la confection d'une poitrine ou d'un jarret de veau confits.
Ingrédients	Fonds de veau (élaboré avec : eau, os de veau, os de boeuf, oignon, carotte, BEURRE, purée de tomate, poireau, ail, thym).
Ingrédients primaires	FRUITS_VEGETABLES_LEGUMINOUS_AND_NUTS (0%)
Message marketing	Découvrez la gamme de Fonds Naturels* CHEF : - 100% d'ingrédients d'origine naturelle.- Un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes de préparation qu'un fonds maison.- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation.- Une qualité constante.Fonds de Veau Naturel* CHEF : le goût caractéristique d'un fonds de veau traditionnel, mêlant notes d'os pincés au four et garniture aromatique, fruit d'une cuisson longue et douce permettant l'osmose parfaite des saveurs.Réalisé avec 1,6 kg d'os pour 1 litre de Fonds.* Ingrédients d'origine naturelle.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.024 Kilos	<b>Volume</b>	1 013 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	7.1 x 7.1 x 20.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	6	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	6.144 Kilos	<b>Volume</b>	7 507 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	22.1 x 16.1 x 21.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	690	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	706.56 Kilos	<b>Volume</b>	1 156 800 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 120.5	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	Finlande
<b>Pays de facturation</b>	France

