

Fonds de veau 100% naturel

Ref. 006712 | EAN 7613033969478

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

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
Labels	Point vert
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.
Descriptif	Découvrez la gamme de Fonds Naturels CHEF : 100 % d'ingrédients d'origine naturelle, élaborés selon un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes qu'un fonds maison. Pratiques d'utilisation, ils permettent de gagner du temps tout en garantissant une qualité constante. Le Fonds de Veau Naturel CHEF offre le goût caractéristique d'un fonds de veau traditionnel, mêlant des notes d'os pincés au four et une garniture aromatique, issues d'une cuisson longue et douce permettant une parfaite osmose des saveurs. Il est réalisé avec 1,6 kg d'os pour 1 litre de fonds.
Ingrédients	Fonds de veau (élaboré avec : eau, os de veau, os de boeuf, oignon, carotte, BEURRE, purée de tomate, poireau, ail, thym).

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

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

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.07 Kilos	**Volume**	1 013 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 20.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	6.5 Kilos	**Volume**	7 507 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	22.1 x 16.1 x 21.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	690	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	773.6 Kilos	**Volume**	1 156 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	27 Kilocalories 112 Kilojoules
Matières grasses	0.2 Gramme
dont acides gras saturés	< 0.1 Gramme
Glucides	0.6 Gramme
dont sucres	0.5 Gramme
Fibres alimentaires	1 Gramme
Protéines	5.1 Grammes
Sel	0.22 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Finlande

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr