

Fonds de veau premium en pâte

Ref. 006717 | EAN 7613031586592

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 640g
Unité de vente	Pot de 640 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Céleri
Labels	Point vert
Mode de conservation	Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois. A conserver dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.
Conditions de conservation	Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois. A conserver dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Se référer à la fiche technique.
Descriptif	Fonds à texture en pâte et à conservation ambiante, élaboré à partir de demi-glace de veau et d'une garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, il offre une grande qualité et une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide. La puissance d'un fonds traditionnel longuement réduit, alliée à la finesse du goût de veau, assure une performance optimale en cuisine et une grande régularité d'utilisation.
Ingrédients	Ingrédients : Demi-glace de veau 23% (eau, os de veau, oignons, carottes, poireaux, purée de tomate, ail, poivre noir, laurier, romarin, thym) : maltodextrine, fécule de pomme de terre, extrait de levure, arômes, sel, huile de tournesol, sucre, CELERI, protéines végétales hydrolysées (BLE), extrait de veau 2,8%, carottes, bouillon de boeuf (extrait de boeuf, extrait de levure, sirop de sucre caramélisé (CH: sucre caramélisé), maltodextrine, jus de citron concentré), purée d'oignon, purée d'ail,

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

	concentré de tomates.
Message marketing	Fonds à texture en pâte et à conservation ambiante. Ce fonds est élaboré à partir de demi glace de veau et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fonds, d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide. Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté. La puissance d'un fonds traditionnel réduit longuement, alliée à la finesse du goût de veau, vous assurant une performance optimale en recette.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.695 Kilo	**Volume**	1 132 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	10.1 x 10.1 x 11.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	4.22 Kilos	**Volume**	6 169 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 19.1 x 11.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	672	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	498 Kilos	**Volume**	889 920 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 92.7	**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 100 gr / ml non préparés**	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	255 Kilocalories 1 076 Kilojoules	255 Kilocalories 1 076 Kilojoules
Matières grasses	6.6 Grammes	6.6 Grammes
dont acides gras saturés	0.7 Gramme	0.8 Gramme
Glucides	35.4 Grammes	35.4 Grammes
dont sucres	5.5 Grammes	5.5 Grammes
Fibres alimentaires	0.5 Gramme	0.5 Gramme
Protéines	13.3 Grammes	13.3 Grammes
Sel	11.4 Grammes	11 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Danemark

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