



Fonds brun de veau lié premium en pâte

Ref. 006718 | EAN 7613031589524



Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 600g
Unité de vente	Pot 600 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Céleri
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.
Ingrédients	Ingrédients : Féculé de pomme de terre, demi-glace de veau 20,8% (eau, os de veau, oignons, carottes, poireaux, purée de tomates, ail, poivre noir, laurier, romarin, thym), huile de tournesol, arômes (CELERI), stabilisant : sorbitols, extrait de levure, sel, purée d'oignon, protéines végétales hydrolysées (BLE), extrait de viande de veau 2%, bouillon de boeuf (extrait de boeuf, extrait de levure, eau, sirop caramélisé, (CH: sucre caramélisé), maltodextrine, jus de citron concentré), purée d'ail, 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 unique. 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 richesse de cette recette de Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF s'exprime au travers d'une texture nappante et sirupeuse ainsi que par une construction aromatique complexe résultant d'une longue concentration des saveurs.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.6 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 Net	3.6 Kilos	Volume	6 715 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	30.1 x 20.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	672	Contrôle colisage	Non
Poids Net	403.2 Kilos	Volume	889 920 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 92.7	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Danemark
Pays de facturation (GDSN)	France

