

Fonds brun de veau lié premium en pâte

Ref. 006718 | EAN 7613031589517

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 600g
Unité de vente	Pot de 600 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Céleri
Labels	Triman - Recyclable
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 qualité élevée et une saveur unique. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et rapide. La richesse de ce Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF s'exprime à travers une texture nappante et sirupeuse, ainsi qu'une construction aromatique complexe issue d'une longue concentration des saveurs.
Ingrédients	Ingrédients : Fécule 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

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

	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 Brut	0.655 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	3.98 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 Brut	471 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	319 Kilocalories 1 336 Kilojoules	319 Kilocalories 1 336 Kilojoules
Matières grasses	13.9 Grammes	13.9 Grammes
dont acides gras saturés	1.4 Grammes	1.4 Grammes
Glucides	7.3 Grammes	37.3 Grammes
dont sucres	1.2 Grammes	1.2 Grammes
Fibres alimentaires	< 0.4 Gramme	< 0.4 Gramme
Protéines	10.9 Grammes	10.9 Grammes
Sel	8.4 Grammes	8.4 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