



Demi-Glace Naturelle* CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN
7613033969430

DESCRIPTION DU PRODUIT

Demi-Glace - Prêt-à-l'emploi.

* Ingrédients d'origine naturelle.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients 100% d'origine naturelle.
Procédé comparable à une préparation traditionnelle.
Réalisé avec 2,9 kg d'os de bœuf pour 1 litre de Fonds.

INGRÉDIENTS

Fonds de bœuf (élaboré avec : eau, os de bœuf, oignons, livèche), purée de tomate (double concentré), sucre caramélisé, sel.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Certification usine : FSSC 22000.

Agrément sanitaire : FINLAND 2380 EY.

MODE D'EMPLOI

Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feux doux en remuant de temps en temps.

UTILISATION

Base parfaite pour la réalisation de sauces minutes grâce à sa texture sirupeuse. Produit polyvalent, qui peut être également détendu pour la réalisation de sauces nécessitant une cuisson plus longue.



Demi-Glace Naturelle* CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN
7613033969430

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	307 kJ 72 kcal	À très faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	0,1 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	0,4 g	
- dont sucres	0,3 g	
Fibres alimentaires	1,1 g	
Protéines	17,0 g	
Sel	0,75 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

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.

Demi-Glace Naturelle* CHEF® : bel aspect opaque et brillant. Une construction organoleptique mêlant les notes complexes et riches d'os rôtis, aux légumes et aromates. Réalisé avec 2,9 kg d'os de bœuf pour 1 litre de Fonds.

* Ingrédients d'origine naturelle.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613033969430	1,074 kg	1,11 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969447	6,444 kg	6,71 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613033977978	741,06 kg	798 kg	1200 x 800 x 1175

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
VA 1941	12199652	PM5358F-03 PM5359B-04	2103909010	Finlande	6	23	5	115	690

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX , NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ 0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)

@ nestleprofessional.fr

**✉ NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2**

