

Sauce demi-glace naturelle

Ref. 006734 | EAN 7613033969430

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
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	Se référer à la fiche technique.
Descriptif	Découvrez la gamme de Fonds Naturels CHEF : 100 % d'ingrédients d'origine naturelle, élaborés selon un procédé comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes qu'un fonds maison. Pratiques d'utilisation, ils permettent de gagner un temps précieux tout en garantissant une qualité constante. La Demi-Glace Naturelle CHEF présente un bel aspect opaque et brillant, avec une construction aromatique riche mêlant les notes complexes d'os rôtis, de légumes et d'aromates. Elle est réalisée avec 2,9 kg d'os de boeuf pour 1 litre de fonds. *Ingrédients d'origine naturelle.
Ingrédients	Fonds de boeuf (élaboré avec : eau, os de boeuf, oignons, livèche), purée de tomate (double concentré), sucre caramélisé, sel.
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.-

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

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 boeuf pour 1 litre de Fonds.* Ingrédients d'origine naturelle.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.11 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	6.71 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	798 Kilos	**Volume**	1 156 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	59 Kilocalories 250 Kilojoules
Matières grasses	0.1 Gramme
dont acides gras saturés	0.1 Gramme
Glucides	0.4 Gramme
dont sucres	0.3 Gramme
Fibres alimentaires	1.1 Grammes
Protéines	13.5 Grammes
Sel	0.59 Gramme

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

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Finlande
Type d'emballage	Box

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