



Fonds brun lié demi-glace déshydraté

Ref. 006750 | EAN 7613031886999

Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 900g
Unité de vente	Boite de 900 g
Durée de vie	548 jours
DLUO garantie	300 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri, Moutarde
Mode de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Base pour la confection de sauces brunes de caractère, le braisage des pièces de viande, le mouillement de sautés et estouffades. Idéal pour la réalisation de sauces « minute » suite à un déglçage, il apportera une saveur puissante et une texture nappante.
Ingrédients	Amidon modifié, farine de BLÉ, huile de palme, sel iodé, fécule, sel, extrait de chicorée, arômes, colorant (caramel ordinaire), épaississant (gomme guar), oignon, protéines de BLÉ hydrolysées, jus de cuisson de viande de boeuf 1,8%, tomate, carotte, extrait de levure, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de CÉLERI, extrait de thym, extrait d'ail. Peut contenir : OEUF, LAIT, MOUTARDE.
Ingrédients primaires	FRUITS_VEGETABLES_LEGUMINOUS_AND_NUTS (0%)
Message marketing	Le Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF : Une recette puissante, complexe, riche en saveurs, proche d'une sauce. Un goût franc de viande braisée réhaussé d'une garniture aromatique. Une texture nappante. La recette la plus aboutie des fonds CHEF pour le plus élaboré des fonds. Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable. Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés. Un bordereau de traçabilité détachable. Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL à un coût maîtrisé.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.9 Kilo	Volume	2 789 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14.1 x 13.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5.4 Kilos	Volume	15 181 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	324	Contrôle colisage	Non
Poids Net	302.4 Kilos	Volume	1 158 720 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.7	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	365 Kilojoules 1527 Kilo Joules
Matières grasses	11 Grammes
dont acides gras saturés	7 Grammes
Glucides	54 Grammes
dont sucres	4 Grammes
Fibres alimentaires	5 Grammes
Protéines	8 Grammes
Sel	14 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

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

