

Fonds brun lié demi-glace déshydraté

Ref. 006750 | EAN 7613031886999

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

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	Céréales contenant du gluten, Céleri
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Moutarde
Labels	Triman - Recyclable
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 déglaçage, il apportera une saveur puissante et une texture nappante.
Descriptif	Le Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF est une recette puissante, complexe et riche en saveurs, proche d'une sauce. Il développe un goût franc de viande braisée, relevé par une garniture aromatique équilibrée, et offre une texture nappante pour des préparations abouties. Il s'agit de la recette la plus élaborée de la gamme des fonds CHEF, pensée pour sublimer les créations culinaires les plus exigeantes.
Ingrédients	Amidon modifié, farine de BLE, huile de palme, sel iodé, fécule, sel, extrait de chicorée, arômes, colorant (caramel ordinaire), épaississant (gomme guar), oignon, protéines de BLE hydrolysées, jus de cuisson de viande de boeuf 1,8%, tomate, carotte, extrait de levure, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de CELERI,

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

	extrait de thym, extrait d'ail. Peut contenir : OEUFS, 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 NESTLE PROFESSIONAL à un coût maîtrisé.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1 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 Brut	6.14 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 Brut	357 Kilos	**Volume**	1 158 720 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.7	**Dimensions (unité)**	Centimètre

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

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	365 Kilocalories 1 526 Kilojoules	367 Kilocalories 1 533 Kilojoules
Matières grasses	11.5 Grammes	< 16.7 Grammes
dont acides gras saturés	7 Grammes	6.7 Grammes
Glucides	54 Grammes	53.3 Grammes
dont sucres	4.6 Grammes	< 16.7 Grammes
Fibres alimentaires	5.4 Grammes	< 16.7 Grammes
Protéines	8.7 Grammes	< 16.7 Grammes
Sel	14.2 Grammes	14.33 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Slovaquie

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