



Fonds brun lié déshydraté

Ref. 006757 | EAN 7613032445577



Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 1,2kg
Unité de vente	Boite de 1,2 kg
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	300 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri
Mode de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. A 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	<p>En mouillement pour vos cuissons longues de viandes : sautés, estouffades, ragoûts et tous braisages.</p> <p>En déglacage de cuissons de viandes pour la réalisation de jus d'accompagnement.</p> <p>Pour l'élaboration de sauces brunes en ajoutant une garniture aromatique, une réduction, des épices et aromates.</p>
Ingrédients	<p>Fécules, sel iodé, arômes, farine de BLÉ, sucre, graisse de boeuf, épaississant (gomme guar), sel, colorant (caramel ordinaire), oignon, extrait de levure, jus de cuisson de viande de boeuf 1,3%, sirop de glucose, tomate, acidifiant (acide citrique), poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait d'ail, extrait de thym. Peut contenir : OEUFS, LAIT, CÉLERI</p>
Ingrédients primaires	<p>FRUITS_VEGETABLES_LEGUMINOUS_AND_NUTS (0%)</p>
Message marketing	<p>Le Fonds Brun Lié CHEF : l'aspect d'un fonds brun lié traditionnel, une couleur brune intense et brillante, un goût prononcé de boeuf rôti. Un rendement amélioré. Une liaison légèrement renforcée pour un visuel plus authentique et une grande souplesse d'utilisation (cuissons, sauces). 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</p>

qualité de Nestlé Professional à un coût maîtrisé.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.2 Kilos	Volume	3 343 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14.1 x 13.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	7.2 Kilos	Volume	19 203 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 19.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	216	Contrôle colisage	Non
Poids Net	288 Kilos	Volume	1 060 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 110.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100 g ou 100 ml

Valeur énergétique	327 Kilocalories 1368 Kilo Joules
Matières grasses	9 Grammes
dont acides gras saturés	6 Grammes
Glucides	47 Grammes
dont sucres	10 Grammes
Fibres alimentaires	6 Grammes
Protéines	11 Grammes
Sel	19 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

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

Générée le 11 Avril 2024 à 21h53

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

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



