

Fonds brun lié déshydraté

Ref. 006757 | EAN 7613032445577

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

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	Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Céleri
Labels	Triman - Recyclable
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	En mouillement pour vos cuissons longues de viandes : sautés, estouffades, ragoûts et tous braisages. En déglaçage de cuissons de viandes pour la réalisation de jus d'accompagnement. Pour l'élaboration de sauces brunes en ajoutant une garniture aromatique, une réduction, des épices et aromates.
Descriptif	Le Fonds Brun Lié CHEF présente l'aspect d'un fonds brun lié traditionnel, avec une couleur brune intense et brillante et un goût prononcé de boeuf rôti. Il offre un rendement amélioré ainsi qu'une liaison légèrement renforcée pour un visuel plus authentique et une grande souplesse d'utilisation en cuissons et en sauces. Son conditionnement est pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable, pensé pour une utilisation optimale en cuisine professionnelle. L'étiquette claire facilite l'identification de la gamme et des informations clés, tandis qu'un bordereau de traçabilité détachable garantit un suivi rigoureux. Il offre un très bon rapport qualité/prix, conforme aux exigences de NESTLE

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

	PROFESSIONAL à coût maîtrisé.
Ingrédients	Fécules, sel iodé, arômes, farine de BLE, 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, CELERI
Ingrédients primaires	FRUITS_VEGETABLES_LEGUMINOUS_AND_NUTS (0%)
Message marketing	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 qualité de Nestlé Professional à un coût maîtrisé.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.31 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 Brut	8.01 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 Brut	314 Kilos	**Volume**	1 060 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 110.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

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	327 Kilocalories 1 365 Kilojoules	5 Kilocalories 20 Kilojoules
Matières grasses	9 Grammes	< 0.5 Gramme
dont acides gras saturés	6 Grammes	< 0.1 Gramme
Glucides	47 Grammes	0.7 Gramme
dont sucres	10.6 Grammes	< 0.5 Gramme
Fibres alimentaires	6.4 Grammes	< 0.5 Gramme
Protéines	11.2 Grammes	< 0.5 Gramme
Sel	19.8 Grammes	0.3 Gramme

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