Fonds de Volaille Naturel* CHEF®
Brique de 1 L

CODE EAN
7613033969591

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de Volaille - Prêt-à-l'emploi.

* Ingrédients d'origine naturelle.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients 100% d'origine naturelle.
Respecte le procédé traditionnel de cuisson des fonds.
Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille pour 1 litre de fonds.

INGRÉDIENTS

Fonds de volaille (élaboré avec : eau, os de poule, carottes, oignons, panais, poivre noir, clou de girofle, romarin, thym), sel.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ® a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000. Agrément sanitaire : Finland 2380 EY.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour la recyclabilité de ses emballages : brique blanche imprimée (structure papier/ Polyéthylène/ alu) recyclable.

LE TRI + FACILE BRIQUE BAC DE TRI

MODE D'EMPLOI

Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feux doux en remuant de temps en temps.

UTILISATION

Pour la réalisation d'un jus ou d'une sauce il apportera couleur, puissance et complexité. Ce produit ne s'utilisera pas en mouillement de sautés mais plutôt pour réaliser des jus corsés, des bouillons infusés (compte tenu de sa puissance intrinsèque il pourra facilement être détendu).

Fonds de Volaille Naturel* CHEF®
Brique de 1 L

CODE EAN
7613033969591

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	192	kJ
	45	kcal
Matières grasses	0,1	g
- dont acides gras saturés	0,1	g
Glucides	0,9	g
- dont sucres	0,5	g
Fibres alimentaires	1,0	g
Protéines	9,7	g
Sel	0,45	g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses.

NUTRI-SCORE A B C D E

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

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.
- Une qualité constante.

Fonds de Volaille Naturel* CHEF® : intensité des notes rôties et longueur en bouche du goût de viande caractérisent cette recette de fonds riche et savoureuse. Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille pour 1 litre de fonds.

* Ingrédients d'origine naturelle.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.
À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613033969591	1,049 kg	1,080 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969607	6,294 kg	6,560 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613033978074	723,81 kg	782 kg	1200 x 800 x 1175

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
VA 21941-02	12199647	PM61693-01	2103909089	Finlande	6	23	5	115	690

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ®Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)
@ www.nestleprofessional.fr
Service consommateurs Nestlé France
34-40 rue Guynemer
92130 Issy-les-Moulineaux

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons