

Fonds de volaille 100% naturel

Ref. 006774 | EAN 7613033969591

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Brique 1L
Unité de vente	Brique de 1 L
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Mode de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Se référer à la fiche technique.
Descriptif	Découvrez la gamme de Fonds Naturels CHEF : 100 % d'ingrédients d'origine naturelle, élaborés selon un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes qu'un fonds maison. Pratiques et rapides à utiliser, ils permettent d'économiser des heures de préparation tout en garantissant une qualité constante. Le Fonds de Volaille Naturel CHEF se distingue par l'intensité de ses notes rôties et la longueur en bouche de son goût de viande, pour une recette riche et savoureuse. Il est réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille pour 1 litre de fonds.
Ingrédients	Ingrédients : Fonds de volaille (élaboré avec : eau, os de poule, carottes, oignons, panais, poivre noir, clou de girofle, romarin, thym), sel.
Message marketing	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.

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

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.08 Kilos	**Volume**	1 013 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 20.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	6.56 Kilos	**Volume**	7 507 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	22.1 x 16.1 x 21.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	690	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	782 Kilos	**Volume**	1 156 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	45 Kilocalories 192 Kilojoules
Matières grasses	0.1 Gramme
dont acides gras saturés	0.1 Gramme
Glucides	0.9 Gramme
dont sucres	0.5 Gramme
Fibres alimentaires	1.1 Grammes
Protéines	9.7 Grammes
Sel	0.45 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Finlande

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