



Fonds brun lié déshydraté

Ref. 008293 | EAN 3033710035717

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 600g
Unité de vente	Boite de 600 g
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	300 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, 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	Se référer à la fiche technique.
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 assure une dilution parfaite à l'eau bouillante et une excellente tenue en liaison froide. Son conditionnement est pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable, 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, répondant aux exigences qualité de NESTLE 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



Générée le 23 Juillet 2025 à 20h46

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



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 : CELERI, OEUFS, LAIT.

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. Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue en liaison froide. 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	0.7 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	4.34 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	260 Kilos	Volume	1 158 720 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.7	Dimensions (unité)	Centimètre



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
Type d'emballage	Box

