

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	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 : l'aspect d'un fonds brun lié traditionnel, une couleur brune intense et brillante, un goût prononcé de boeuf rôti. Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable, et entièrement recyclable. Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés. Un bordereau de traçabilité détachable.
Bénéfices	Goût de boeuf puissant. Belle couleur brune intense et brillante. Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue en liaison froide. A faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Ingrédients	Fécules, sel iodé, arômes, farine de BLE, sucre, graisse de boeuf , épaississant

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

	(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 : 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.
Mode d'emploi	1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid. 2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes. Dosage base de sauce : 40g pour 1 litre d'eau Dosage base de cuisson : 15g pour 1 litre d'eau

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

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