

Fonds blanc de veau lié déshydraté

Ref. 008295 | EAN 3033710031931

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 800g
Unité de vente	Boite de 800 g
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	300 jours
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri
Labels	Triman - Recyclable
Mode de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. À 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	Base pour veloutés et sauces blanches, pochage de viandes blanches, mouillement de blanquettes et de fricassées. Associé à des pommes et du lait de coco, il constituera une base idéale pour une sauce curry.
Descriptif	Le Fonds Blanc de Veau Lié CHEF offre une texture légèrement veloutée et un équilibre aromatique harmonieux, relevé par une riche note de veau. Il constitue une base idéale pour sublimer vos sauces et préparations culinaires. Conditionné de manière pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable, il garantit une utilisation simple et une conservation optimale. Son étiquette claire facilite l'identification des produits et des informations clés, tandis qu'un bordereau de traçabilité détachable assure un suivi précis. Il offre un excellent rapport qualité/prix, conforme aux exigences qualité de Nestlé Professional, avec Nutri-Score B en base de cuisson et Nutri-Score C en base de sauce.
Ingrédients	Ingrédients : Fécules, sel iodé, sirop de glucose, arômes, viande de veau 5,8%, sel,

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

	huile de palme, graisse de poulet, extrait de levure, jus de cuisson de viande de boeuf, épaississant (gomme guar), oignon, extrait de poireau, extrait de carotte, poivre blanc, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).Peut contenir : CELERI, OEUFS, LAIT, BLE
Message marketing	Le Fonds Blanc de Veau Lié CHEF : une texture légèrement veloutée, un bon équilibre aromatique relevé par une riche note de veau. 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. Nutriscore B en base de cuisson, Nutriscore C en base de sauce.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.9 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	5.54 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	325 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	345 Kilocalories 1 442 Kilojoules	14 Kilocalories 58 Kilojoules
Matières grasses	10.4 Grammes	< 0.5 Gramme
dont acides gras saturés	4.8 Grammes	0.2 Gramme
Glucides	50.5 Grammes	2 Grammes
dont sucres	5.2 Grammes	< 0.5 Gramme
Fibres alimentaires	1.9 Grammes	< 0.5 Gramme
Protéines	11.4 Grammes	0.5 Gramme
Sel	19.2 Grammes	0.77 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