



Fonds Brun Clair CHEF® Boîte de 880 g jusqu'à 44 L



CODE EAN

7613038632018

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun clair déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Fécules, sirop de glucose, sel, extrait de levure, arômes, tomate, colorant (caramel ordinaire), oignon, huile de tournesol, extrait de chicorée, jus de cuisson de viande de bœuf (1,3%), ail, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de **CÉLERI**.

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT, MOUTARDE, BLÉ**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **céleri**.
- Allergènes potentiellement présents : **œufs, lait, moutarde, blé**.

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. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP) recyclables ; passage du packaging en blanc pour une meilleure recyclabilité.



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	22 litres	22 litres	La boîte	44 litres	44 litres

UTILISATION

Base pour sauces brunes corsées, fonds de mouillement pour sautés et braisages de légumes.
Accompagné d'un trait de vinaigre de Xérès, il apportera une personnalité différente à une sauce Marengo.



Fonds Brun Clair CHEF® Boîte de 880 g jusqu'à 44 L



CODE EAN

7613038632018

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 40g/L	Pour 100 ml avec 20g/L	Bénéfices nutritionnels
Énergie	1327 kJ 313 kcal	53 kJ 13 kcal	27 kJ 6 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses - dont acides gras saturés	2,6 g 0,3 g	< 0,5 g < 0,1 g	< 0,5 g < 0,1 g	
Glucides - dont sucres	59,7 g 13,2 g	2,4 g 0,5 g	1,2 g < 0,5 g	Nutri-Score
Fibres alimentaires	1,8 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	11,4 g	< 0,5 g	< 0,5 g	 Tel que préparé.
Sel	17,9 g	0,72 g	0,36 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Fonds Brun Clair CHEF® : la polyvalence du fonds brun de base non lié permet la réalisation de cuissons et de sauces pour viandes et légumes.

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.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613038632018	0,88 kg	1 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038632025	5,28 kg	6,02 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	7613038632032	190,08 kg	242 kg	1200 x 800 x 1042

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
71001-1890703	12433009	44170213 44170212 44170206	2103909019	Slovaquie	6	9	4	36	216

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**

✉ NESTLÉ FRANCE, 34-40 rue Guynemer,
92130 Issy-les-Moulineaux



Version du 27/01/2022

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr