



Fonds brun clair déshydraté

Ref. 026981 | EAN 7613038632018



Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

| | |
|----------------------------|--|
| Unité de facturation | Boîte 880g |
| Unité de vente | Boite de 880 g |
| Durée de vie | 548 jours |
| DLUO garantie | 300 jours |
| Allergènes | Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri, Moutarde |
| 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 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. |
| 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 boeuf (1,3%), ail, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de CÉLERI. Peut contenir : OEUFS, LAIT, MOUTARDE, BLÉ. |
| Message marketing | 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. |

LOGISTIQUE



UNITÉ

| | | | |
|------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|
| PCB | 1 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 0.88 Kilo | Volume | 2 576 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 14.1 x 12.1 x 15.1 | Dimensions (unité) | Centimètre |



CARTON

| | | | |
|------------------------|--------------------|--------------------|------------------------|
| PCB | 6 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 5.28 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 | 216 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 200 Kilos | Volume | 1 158 720 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 120 x 80 x 120.7 | Dimensions (unité) | Centimètre |

NUTRITION

| <i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i> | Pour 100 g ou 100 ml |
|---|--------------------------------------|
| Valeur énergétique | 313 Kilocalories 1310 Kilo Joules |
| Matières grasses | 2 Grammes |
| dont acides gras saturés | - |
| Glucides | 59 Grammes |
| dont sucres | 13 Grammes |
| Fibres alimentaires | 1 Gramme |
| Protéines | 11 Grammes |
| Sel | 17 Grammes |

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Pays de fabrication (GDSN) | Slovaquie |
| Pays de facturation (GDSN) | France |