

Fonds brun clair déshydraté

Ref. 026981 | EAN 7613038632018

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

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	Céleri
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten, 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.
Descriptif	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.
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 CELERI. Peut contenir : OEUFS, LAIT, MOUTARDE, BLE.
Message marketing	Le Fonds Brun Clair CHEF : la polyvalence du fonds brun de base non lié permet la

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

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 Brut	1 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 Brut	6.02 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 Brut	242 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	313 Kilocalories 1 327 Kilojoules	300 Kilocalories 1 300 Kilojoules
Matières grasses	2.6 Grammes	< 25 Grammes
dont acides gras saturés	0.3 Gramme	< 5 Grammes
Glucides	59.7 Grammes	60 Grammes
dont sucres	13.2 Grammes	< 25 Grammes
Fibres alimentaires	1.8 Grammes	< 25 Grammes
Protéines	11.4 Grammes	< 25 Grammes
Sel	17.9 Grammes	18 Grammes

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