



Fonds Brun Lié à faible teneur en sodium 1,2 kg



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Brun lié à faible teneur en sodium* déshydraté.

AT
028
EWG

UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Réalisation de vos sauces brunes : sauce bordelaise, sauce poivre. Mouillement de sautés et d'estouffades. Braissage de légumes.
- 1 Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid, à l'aide d'un fouet.
- 2 Porter à ébullition, cuire 3 minutes.

INGREDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : Farine de blé, huile de palme, sirop de glucose, légumes : oignon, tomate ; arômes (céleri), extrait de levure, sucre, huile de tournesol, épaississant : gomme guar ; plante aromatique, colorant : caramel (E150c) ; viande de veau, acidifiant : acide citrique ; poivre, extrait de vin blanc, antioxygène : extrait naturel de tocophérols.
Peut contenir des traces de : lait, soja, moutarde, sésame, oeuf.

DOSAGE

Produit déshydraté	Eau	Nombre de litres de fonds obtenus
50 g	1 l	1 l
Le sachet	24 l	24 l

Pour l'élaboration d'une sauce

CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 15 mois.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Bien refermer après utilisation.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 50 g
Protéines	12,5 g	6,3 g
Glucides	54,2 g	27,1 g
dont sucres	9,9 g	5 g
Lipides	17,7 g	8,9 g
dont saturés	8,1 g	4,1 g
Fibres	5,7 g	2,9 g
Sodium	0,7 g	0,35 g**
	1789 kJ	894 kJ
	426 kcal	213 kcal

VALEURS ENERGETIQUES

DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Sachet	3033710027668	1,2 kg	1,246 kg	130 x 90 x 210		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	4	4,8 kg	5,08 kg	283 x 196 x 209		
Palette	UD/ Couche	Couches/ Palette	Nbr UD/ Palette	Nbr UC/ Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	16	5	80	320	432	1200 x 800 x 1195

COMMENTAIRES

Une Recette Essentielle qui combine Qualité, Simplicité, Economie.

* Avec 35 mg de sodium pour 100 ml de produit prêt à l'emploi, à inclure dans la ration quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

Mouillement des sautés : 40 g de produit déshydraté + 1 litre d'eau = 1 litre de fonds obtenu, le sachet + 30 litres d'eau = 30 litres de fonds obtenus.

**Equivalent en sel : 0,9 g pour 1 litre préparé avec 50 g.

PA 15.500.003

Nestlé en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
www.nestle.fr
Nestlé Professional, Service Consommateurs,
7 Bd Pierre Carle, B.P.900 Noisiel, Marne la Vallée, F-77446

Juillet 2007

Nestlé
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons