



# Fonds Blanc de Veau Lié 800 g

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Blanc de Veau Lié déshydraté.

Fabriqué en FRANCE

## UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Base pour veloutés et sauces blanches, pochage des viandes blanches, mouillement de blanquettes et de fricassées. Associé à des pommes vertes et du lait de coco, il constituera une base idéale pour une sauce curry.
- 1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
- 2. Maintenir ou porter à ébullition et laisser cuire 3 minutes.

## INGREDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : Féculé de pomme de terre, sel, sirop de glucose, arômes (blé), viande de veau 5,8 %, graisse de poule, huile de palme, extrait de levure, jus de cuisson de viande de boeuf, oignon, extrait de poireau, extrait de carotte, extrait de vin blanc ; épaississant : gomme guar ; antioxygènes : BHA, gallate de propyle, extrait riche en tocophérols.  
Peut contenir des traces de : lait, oeuf, céleri.

## DOSAGE

Produit déshydraté	Eau	Fonds reconstitué
40 g	1 l	1 l
La boîte*	20 l	20 l

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit	Pour 1 litre préparé avec 40 g
Protéines	12,2 g	4,9 g
Glucides	49,6 g	19,9 g
Lipides	10,0 g	4,0 g
Sodium	7,9 g	3,2 g

## CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 15 mois.
- Stockage : Stocker dans un endroit sec et frais. Bien refermer après usage.

## VALEURS ENERGETIQUES

	1421 kJ	568 kJ
	337 kcal	135 kcal

## DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Boîte	3033710031931	800 g	899 g	145 x 132 x 147		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	6	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152		
Palette	UD/Couche	Couches/Palette	Nbr UD/Palette	Nbr UC/Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	8	7	56	336	335,24	1200 x 800 x 1214

## COMMENTAIRES

Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue au bain-marie. Excellente tenue en liaison froide.

\*Pour l'élaboration d'une sauce  
Pour le mouillement des sautés : 40 litres soit 20 g/litre.

PA 15.171.004  
Article : 12066186

**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](http://www.nestleprofessional.fr)  
www.nestle.fr  
Nestlé Professional, Service Consommateurs,  
7 Bd Pierre Carle, B.P.900 Noisiel, Marne la Vallée, F-77446

Avril 2008

**Nestlé**  
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons