



Fonds de Gibier 600 g



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de Gibier déshydraté.

Fabriqué en FRANCE

FR
02.387.02
C.E.

UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Pour la préparation de tout gibier : mouillement, déglçage, réalisation de sauces et comme base aromatique. Sauce Grand-Veneur, sauce poivrade, sauce salmis, sauce diable... Mouillement de sautés et fricassés. Déglçage de cuisson de gibier. Bases aromatiques pour terrine de gibier.
- Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid. Porter à ébullition, cuire 3 minutes.

INGREDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : Féculé de pomme de terre, arômes (anchois, blé), sirop de glucose, légumes : oignon, tomate ; sel, huile de tournesol, colorant : caramel (E150c) ; viande de dague 1,3 %, ail, extrait de vin rouge, extrait de carotte, graines de céleri, poivre, extraits de plantes aromatiques.
Peut contenir des traces de : lait, crustacés, oeuf.

DOSAGE

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Produit déshydraté | Eau | Fonds reconstitués | | Pour 100 g de produit | Pour 1 litre préparé avec 40 g |
|--------------------|------|--------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| 40 g | 1 l | 1 l | Protéines | 8,1 g | 3,2 g |
| La boîte* | 15 l | 15 l | Glucides | 67,4 g | 27 g |
| | | | Lipides | 4,8 g | 1,9 g |
| | | | Sodium | 4,6 g | 1,8 g |
| | | | VALEURS ENERGETIQUES | 1461 kJ | 584 kJ |
| | | | | 345 kcal | 138 kcal |

CONSERVATION

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

DONNEES LOGISTIQUES

| Unité Consommateur (UC) | Code EAN | Poids Net UC | Poids Brut UC | (L x l x H) en mm | | |
|-------------------------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Boîte | 3033710032754 | 600 g | 699 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 | 3,6 kg | 4,34 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 | 268,04 | 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 : 30 litres soit 20 g/litre.

PA 15.174.002 a

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

Septembre 2006



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons