



# Fonds Brun Lié 600 g



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Brun Lié déshydraté.

Fabriqué en FRANCE

## UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Base pour sauces brunes, mouillement d'estouffades, ragoûts et viandes braisées. Utilisé en déglçage, sa liaison permettra la réalisation de sauces "minute" pour accompagner des pièces de viande sautée.
- 1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
- 2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

## INGREDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : Sel, farine de blé, arômes, huile de palme, extrait de levure, fécule de pomme de terre, sirop de glucose, épaississant : gomme guar ; oignon, colorant : caramel (E150c) ; jus de cuisson de viande de bœuf, extraits de poivre, d'ail et de thym.  
Peut contenir des traces de : lait, oeuf.

## DOSAGE

Produit déshydraté	Eau	Nb de litres de fonds reconstitué
40 g	1 l	1 l
la boîte*	15 l	15 l

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g
Protéines	18,7 g	7,5 g
Glucides (dont sucres)	30,0 g (2,5 g)	12 g (1,0 g)
Lipides (dont acides gras saturés)	14,1 g (8,7 g)	5,6 g (3,5 g)
Sodium	8,7 g	3,5 g
Fibres	6,1 g	2,4 g

## CONSERVATION

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

## VALEURS ENERGETIQUES

1350 kJ	540 kJ
322 kcal	129 kcal

## DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Boîte	3033710035717	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 15.172.005  
Article : 12066189

**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