



Les Fonds Premium

Fonds de Veau 640 g



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de Veau à texture en pâte, à conserver à température ambiante.

Fabriqué en ALLEMAGNE

UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes, en déglacage pour la confection de jus corsés.
 - Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une préparation chaude ou froide (vinaigrette au jus de viande, farce...) à toutes les étapes de sa mise en œuvre.
 - Mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.
 - Fonds non lié pour une plus grande liberté d'utilisation.
- MODE D'EMPLOI**
- 1/ Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
 - 2/ Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

INGREDIENTS

Jus de cuisson de veau concentré 24%, arômes (blé), maltodextrine, légumes : carotte, céleri, purée d'oignon, concentré de tomate ; fécule de pomme de terre, sel, huile de tournesol, purée d'ail réhydraté, émulsifiant : E471.

DOSAGE

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Produit	Eau	Nb de litres de fonds reconstitué	Pour 100 g de produit	Base de cuisson (dosage 43 g/l)
80 g	1 l	1 l	Protéines 15,0 g	6,5 g
Le pot*	8 l	8 l	Glucides (dont sucres) 33,5g (6,5 g)	14,4 g (2,8 g)
			Lipides (dont acides gras) 7,0 g (0,6 g)	3,0 g (0,3 g)
			Fibres 1,1 g	0,5 g
			Sodium 4,8 g	2,1 g
			VALEURS ENERGETIQUES	
			1084 kJ	466 kJ
			257 kcal	111 kcal

CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 12 mois.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (+ 6°C maxi) et consommer de préférence ce dans les 15 jours.

DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Le pot	7613031586592	640 g	695 g	94,5 x 94,5 x 112		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	6	3,84 kg	4,22 kg	291 x 200 x 115		
Palette	UD/Couche	Couches/Palette	Nbr UD/Palette	Nbr UC/Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	16	7	112	672	498	1200 x 800 x 949

COMMENTAIRES

- Les Fonds Premium CHEF sont élaborés à partir de jus de cuisson ; ils sont d'une excellente qualité.
- Une texture en pâte souple pour une mise en oeuvre simple et immédiate. La garantie d'apporter de la saveur à chaque étape de vos préparations.
- Un conditionnement pratique : une boîte refermable et empilable pour un stockage facile.

*Pour l'élaboration d'une sauce.

Pour le mouillement des sautés : Le pot + 15 litres d'eau = 15 litres de fonds, soit 43 g/litre.

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût, augmenter ou réduire la quantité de produit mis en oeuvre.

PA 68.110.003

Article : 12051088

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

Janvier 2008



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons