



Les Fonds Premium

Fonds Brun de Veau Lié 600 g



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Brun de Veau Lié 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 liées, en déglacage pour la confection de jus corsés.
- Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une sauce à toutes les étapes de la préparation.
- Base de mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.

MODE D'EMPLOI

- 1/ Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
- 2/ Porter à ébullition, faire cuire 3 minutes.

INGREDIENTS

Fécule de pomme de terre, jus de cuisson de viande de veau concentré 17%, arômes (blé), huile de tournesol, stabilisant : sorbitol ; sel, purée d'oignon, extraits de carotte et de céleri, purée d'ail réhydraté, concentré de tomate, émulsifiant : E471.

DOSAGE

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Produit	Eau	Nb de litres de fonds reconstitué	Pour 100 g	Base de cuisson (dosage 50 g/l)
100 g	1 l	1 l	Protéines 10,8 g	5,4 g
Le pot*	6 l	6 l	Glucides (dont sucres) 37,0 g (1,0 g)	18,5 g (0,5 g)
			Lipides (dont acides gras saturés) 14,5 g (1,3 g)	7,3 g (0,7 g)
			Fibres 1,0 g	0,5 g
			Sodium 3,4 g	1,7 g
			VALEURS ENERGETIQUES	
			1349 kJ	675kJ
			322 kcal	161 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	7613031589517	600 g	655 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	3,6 kg	3,98 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	471	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 + 12 litres d'eau = 12 litres de fonds, soit 50 g/litre.

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

PA 68.120.003

Article : 12051559

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