



Fonds Brun Lié demi-glace 900 g



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Brun Lié demi-glace déshydraté.

UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Base pour la confection de sauces brunes de caractère, le braisage des pièces de viande, le mouillement de sautés et estouffades. Idéal pour la réalisation de sauces "minute" suite à un déglçage, il apportera une saveur puissante et une texture nappante.
- 1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
- 2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

INGREDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : Amidon modifié de maïs, farine de blé, sel, huile de palme, arômes, légumes : oignon, tomate, carotte ; fécule de pomme de terre, plante aromatique, épaississant : gomme guar ; colorant : caramel (E150c) ; jus de cuisson de viande de bœuf, extrait de levure, extrait de vin blanc, graines de céleri, extraits de plantes aromatiques. Peut contenir des traces de : lait, oeuf.

DOSAGE

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 60 g
Protéines	7,6 g	4,5 g
Glucides (dont sucres)	53,8 g (5,9 g)	32,3 g (3,5 g)
Lipides (dont acides gras saturés)	12,3 g (7,8 g)	7,4 g (4,7 g)
Fibres	5,7 g	3,4 g
Sodium	5,8 g	3,5 g
VALEURS ENERGETIQUES	1499 kJ	899 kJ
	356 kcal	214 kcal

CONSERVATION

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

DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Boîte	7613031886999	900 g	1 kg	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	5,4 kg	6,14 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	369	1200 x 800 x 1214

COMMENTAIRES

*Pour l'élaboration d'une sauce.
Pour le mouillement des sautés : 30 litres soit 30 g/litre.

PA 15.007.000
Article : 12066191

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

Février 2008



Createur de Solutions Culinaires & Boissons