



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds brun lié déshydraté
- Descriptif produit :** +/- 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Féculles, maltodextrine, sel, farine de BLÉ, colorant (caramel ordinaire), huile de palme, arômes (avec BLÉ, CÉLERI), épaississant (gomme de guar), oignon, extrait de levure, protéines de BLÉ hydrolysées, jus de cuisson de viande de boeuf 1%, acidifiant (acide citrique), poivre blanc, extrait de vin blanc, extrait de thym, extrait d'ail. Peut contenir : OEUFs, LAIT, POISSONS, CRUSTACÉS.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Féculles	Union Europ., Hors UE
Jus de cuisson de viande de boeuf	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Slovaquie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 458
- Allergènes majeurs :** Céleri, Gluten
- Traces d'allergènes :** Crustacés, Lait, Oeuf, Poisson
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** RSPO Segregated
- Bio AB :**
- Régimes particuliers :** Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	149 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant ou froid. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant au fouet. Dosage 50 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 25 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour les préparations des sauces brunes liées, les fonds de cuisson pour les viandes et légumes braisés. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en touche finale. Rendement : De 25 à 50 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 15 L de sauce à 30 L de base de cuisson (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,344	321	4.6	2.7	61.8	9.2	4	6.2	17.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.35

Type de matières grasses : Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	40.5	0	54	Boîte	9		
Palette	243	308	324	Boîte	54	1200x800x1068	07613038631578
Boîte	0.75	0.8	1	Boîte			7613038631554
Colis	4.5	5.24	6	Boîte		390x260x153	07613038631561
Pièce	0.75	0	1	Boîte			