

Fonds brun lié demi-glace en boîte 900 g CHEF

Article : 25751



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds brun lié demi-glace déshydraté.
- Descriptif produit :** 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg
- Liste des ingrédients :** Amidon modifié, farine de BLÉ, huile de palme, sel iodé, fécule, sel, extrait de chicorée, arômes, colorant (caramel ordinaire), épaississant (gomme guar), oignon, protéines de BLÉ hydrolysées, jus de cuisson de viande de bœuf 1,8%, tomate, carotte, extrait de levure, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de CÉLERI, extrait de thym, extrait d'ail. Peut contenir : ŒUFS, LAIT, MOUTARDE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon modifié	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) : 548

Allergènes majeurs : Céleri, Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Moutarde, Oeuf

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

Fonds brun lié demi-glace en boîte 900 g CHEF

Article : 25751

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	148 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 60 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 30 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour les préparations des sauces brunes corsées et bien brillantes, les fonds de cuisson pour les viandes et légumes. Rendement : De 30 à 60 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 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							
1,526	365	11.5	7	54	4.6	5.4	8.7	14.2

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 0.76

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	48.6	0	54	Boîte	9		
Palette	291.6	346	324	Boîte	54	1200x800x1054	7613038627991
Boîte	0.9	0.956	1	Boîte			7613031886999
Colis	5.4	5.85	6	Boîte		385x257x150	7613031887002
Pièce	0.9	0	1	Boîte			