

Fonds blanc de veau lié en boîte 800 g CHEF

Article : 43027



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds blanc de veau lié déshydraté.
- Descriptif produit :** 20 à 40 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Féculés, sel iodé, sirop de glucose, arômes, viande de veau 5,8%, sel, huile de palme, graisse de poulet, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf, épaississant (gomme guar), oignon, extrait de poireau, extrait de carotte, poivre blanc, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin).
Peut contenir : CÉLERI, ŒUFS, LAIT, BLÉ

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Féculés	Union Europ., Hors UE
Viande de veau	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) :** 457
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- 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 tout en remuant au fouet. Cuire 3 minutes Dosage 40 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour veloutés et sauces blanches, pochage des viandes blanches, mouillement de blanquettes et de fricassées. Associé à des pommes vertes et du lait de coco, il constituera une base idéale pour une sauce curry. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces en final et pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : De 20 à 40 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 800 g permet de réaliser de 20 L de sauce à 40 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							
1,442	345	10.4	4.8	50.5	5.2	1.9	11.4	19.2

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 1.10

Type de matières grasses : Autres 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	43.2	0	54	Boîte	9		
Palette	259.2	325	324	Boîte	54	1200x800x1068	7613038581217
Boîte	0.8	0.9	1	Boîte			3033710031931
Colis	4.8	5.554	6	Boîte		390x260x153	3033710268115
Pièce	0.8	0	1	Boîte			