

# Fonds brun lié hyposodé en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99733



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fond de sauce déshydraté
<b>Descriptif produit :</b>	+/- 20 L de préparation. Colis de 10 poches
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Poche de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Amidon de pomme de terre - Amidon de maïs - Extraits de levures - Arômes - Oignon - Huile de colza - Tomate - Sucre - Plantes aromatiques - Colorant : Caramel - Viande de boeuf - Epices.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
viande de boeuf	Union Europ.

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 68]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 07/03/2024 13:48

N° de version : 10.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Fonds brun lié hyposodé en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99733

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)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

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

**Mise en œuvre :** Secouer la poche 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 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour les préparations des sauces brunes, les fonds de cuisson pour les viandes et légumes braisés. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en touche finale. Recommander pour les recettes hyposodées. Rendement : 50g pour 1 L. la poche permet de réaliser 20 L de fond de sauce.

## 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							
1,455	344	5.2	0.6	61	8.7	1.6	12	5.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.31

Type de matières grasses : Colza

## 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
Colis	10	10.36	10	Poche		350x250x310	13760149751051
Poche	1	1.036	1	Poche			3760149751054
Couche	100	0	100	Poche	10		
Palette	500	543	500	Poche	50	1200x800x1710	
Pièce	1	0	1	Poche			