



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fonds brun lié déshydraté.
Descriptif produit :	30 à 80 L de préparation. Colis de 6 boîtes
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 1.200 kg
Liste des ingrédients :	Fécules, sel iodé, arômes, farine de BLÉ, sucre, graisse de boeuf, épaississant (gomme guar), sel, colorant (caramel ordinaire), oignon, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf 1,3%, sirop de glucose, tomate, acidifiant (acide citrique), poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait d'ail, extrait de thym. Peut contenir : ŒUFS, LAIT, CÉLERI

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Fécules	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, France [Département(s) : 02]
Durée de vie totale du produit (jours) :	456
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Céleri, 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	216 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 40 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 15 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour la préparation des sauces brunes, les fonds de cuisson pour les viandes et légumes braisés. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en touche finale. Rendement : De 15 à 40 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 1,2 kg permet de réaliser de 30 L de sauce à 80 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							
1,365	327	9	6	47	10.6	6.4	11.2	19.8

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 1.24

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	64.8	0	54	Boîte	9		
Palette	259.2	0	216	Boîte	36	1200x800x1026	7613038576824
Boîte	1.2	1.3	1	Boîte		132x145x180	7613032445577
Colis	7.2	7.87	6	Boîte		385x257x218	7613032445584
Pièce	1.2	0	1	Boîte			