



Heldere bruine fond CHEF® Pot van 800g voor 20L tot 40L



EAN CODE

3033710032778

PRODUCTBENAMING

Heldere bruine fond in droge vorm

INGREDIËNTEN

Glucosestroop, zout, groenten : tomaat, ui ; aardappelzetmeel, maltodextrine, aroma's (**tarwe**), gistextract, kippenvet, kruid, kookvocht van rundsvlees, kleurstof: karamel (ammoniakkaramel); knoflook, witte wijnextract, peper, **sel**derzaad, antioxidanten: rozemarijnextract. Mogelijke sporen van **melk, ei, noten, sesam, mosterd**.

ALLERGENEN

Allergenen	Aanwezig	Mogelijke sporen van	Niet aanwezig
Pinda			X
Noten		X	
Melk (incl. lactose)		X	
Eieren		X	
Soja			X
Vis			
Schaaldieren			X
Granen (met gluten)	X		
Selder	X		
Mosterd		X	
Lupine			X
Weekdieren			X
Sesamzaad		X	
Sulfieten			X



S.A. Nestlé Catering Services N.V.
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com

www.nestleprofessional.be

GEBRUIKSAANWIJZING

- Het product in een kokende of koude vloeistof oplossen.
- Aan de kook houden of brengen en 3 minuten laten doorkoken.

DOSERING

Fond in pastavorm	Basis voor saus		Fond in pastavorm	Basis voor het koken	
	Water	Aantal verkregen liters product		Water	Aantal verkregen liters product
70g	liter	liter	42g	liter	liter
Pot	liter	liter	Pot	liter	liter

Bovenstaande dosering is een richtlijn, naar eigen smaak kunt u de producthoeveelheid in uw gerechten vermeerderen of verminderen.

GEBRUIKSSUGGESTIES

- Basis voor bruine sauzen, voor het bevochtigen van stoverijen.
- Afgewerkt met een scheutje xeresazijn geeft het aan uw marengosaus een persoonlijke toets.



Heldere bruine fond CHEF® Pot van 800g voor 20L tot 40L



EAN CODE

3033710032778

GEMIDDELDE NUTRITIONELE WAARDEN

	Per 100g product in droge vorm	Per liter bereid met 40g
Energie	314 kcal	126 kcal
	1331 kJ	566 kJ
Eiwitten	10,3 g	4,1 g
Koolhydraten	58,6 g	23,4 g
- waarvan suikers	10,2 g	4,1 g
Vetten	3,7 g	1,5 g
- waarvan verzadigd vet	1,1 g	0,4 g
Vezels	3,0 g	1,2 g
Natrium	7,3 g	2,9 g

BEWARING

Houdbaarheid bij productie : 15 maanden.
Droog en koel bewaren.
Na ieder gebruik goed sluiten.
Minimum houdbaarheid bij levering : 120 dagen

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type UC / UD	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in cm
Verbruikerseenheid (UC)	Professional	3033710032778	800 g	899 g	14,5 x 13 x 14,7
Verdelersseenheid (UD)	Karton	3033710268177	4,8 kg	5,54 kg	39,6 x 29 x 15,2
Pallet				268,00 kg	120 x 80 x 121

PA code	Referentie	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal UC per UD	Aantal UD per laag	Lagen per pallet	Aantal UD per pallet	Aantal UC per pallet
15,030,042	1662034	21,039,090	Frankrijk	6	8	7	56	335

VOORDELEN

- **Gebaseerd op de know-how van CHEF®** : een veelzijdige niet gebonden bruine fond die de perfecte basis vormt voor al uw vlees-en groentensauzen en bereidingen
- **Kwaliteit:**
 - Een zorgvuldige selectie van de ingrediënten
 - Zonder toegevoegde smaakversterkers
 - Uw garantie voor een constante smaak
- **Convenience:**
 - Dosering aan te passen in functie van het gebruik (kookvocht, sauzen) ;
 - Perfekte oplosbaarheid in kokend water ;
 - Een afscheurbare en herkleefbare traceerstrook;
 - Een handige, hermetisch afsluitbare en stapelbare doos.

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.