







AVANTAGES PRODUIT

- Apporte goût et caractère à tous vos plats.
- Un goût intense de bœuf aux notes caramélisées.
- Apporte à vos sauces une belle coloration brune et brillante.
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel.
 - Une liaison dense et optimale.

Dénomination légale	Fonds brun lié déshydraté						
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :						
	Allergènes	Oui	Traces	Non			
	Céréales contenant du gluten		х				
	Crustacés et produits à base de						
	crustacés			Х			
	Oeufs et produits à base d'œufs		х				
Ingrédients : maltodextrine, amidons, arômes, oignon ¹	Poissons et produits à base de						
	poissons			Х			
grillé, sel, purée de tomates ¹ , sirop de caramel, fond de	Arachides et produits à base						
bœuf concentré 0,1%.	d'arachide		Х				
	Soja et produits à base de soja		х				
Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA,	Lait et produits à base de lait (y		x				
LAIT, CÉLERI et MOUTARDE.	compris de lactose)						
	Fruits à coques et produits à			х			
¹ Légumes issus de l'agriculture durable : 12%.	base de ces fruits)						
	Céleri et produits à base de		х				
	céleri Moutarde et produits à base de						
	moutarde		х				
	Graines de sésame et produits à						
	base de graines de sésame			X			
	Anhydride sulfureux et sulfites			х			
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			х			
	Mollusques et produits à base						
	de mollusques		X				
	- Présents dans la recette :						



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	PRÉPARATION : Verser la poudre dans l'eau bouillante. Reporter à ébullition et laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant avec un fouet.							
Dosages :	<u>Base de sauce</u> / <u>Élément de cuisson</u> <u>Poudre</u> : 50 g 250 g 3.5 Kg / 25 g 125 g 3.5 Kg <u>Eau</u> : 1 L 5 L 70 L / 1 L 5 L 140 L							
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours							
Mode de conservation du produit :	Bien refermer le seau après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.							
Pays de Conditionnement :	Allemagne							

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que vendu	Pour 100 ml de prduit préparé ¹	par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1398KJ - 331Kcal		70kJ - 17kcal		
Matières grasses	1.7 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.5 g		< 0.1 g		
Glucides	71 g		3.5 g		
- dont sucres	11 g		0.5 g		
Fibres	2.2 g		< 0.5 g		
Protéines	7 g		< 0.5 g		
Sel	11.8 g		0.6 g		

^{*} Taille de la portion =

^{**%} d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

¹: Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)



Convient aux végétariens : NON Sans OGM: OUI

Convient aux végétaliens : NON Produit biologique : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

									POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8711200469604		KN FONDS BRUN LIÉ 3,5KG					3.5	3.809	268	268	188	13.502912
CARTON							UC/ Cart						
COUCHE	8711200469673	13	CARTON				UC/ Che			1200	800	714	
PALETTE	8711200469673	3	COUCHE		CARTON	39	UC/ Pal	136.5	173.6	1200	800	714	685.44

Code douanier: 21039090

Nous contacter:

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

UNILEVER France Food Solutions 20 rue des Deux Gares 92842 Rueil-Malmaison cedex Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail : Qualite.foodsolutions@unilever.com