

Fonds brun lié demi-glace en boîte 1,2 kg MAGGI

Article : 43033



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fonds brun lié demi-glace déshydraté.

Descriptif produit : 20 à 40 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.200 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ, féculles, sel iodé, extrait de chicorée, colorant (caramel ordinaire), arômes (avec CÉLERI), exhausteurs de goût (glutamate monosodique, guanylate disodique, inosinate disodique), huile de palme, jus de cuisson de viande de bœuf 0,8%, extrait de vin blanc, sel, acidifiant (acide citrique), extrait d'ail.
Peut contenir : ŒUFS, LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	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

Durée de vie totale du produit (jours) : 457

Allergènes majeurs : Céleri, Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Fonds brun lié demi-glace en boîte 1,2 kg MAGGI

Article : 43033

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	217 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, jusqu'à la DDM

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 60 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 30 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour la préparation des sauces brunes corsées et bien brillantes, les fonds de cuisson pour les viandes et légumes braisés. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en touche finale. Rendement : De 30 à 60 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 1,2 kg 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							
1,379	330	4.1	2.3	64.1	9.3	3.1	7.6	14.4

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 1.85

Type de matières grasses : Palme

Fonds brun lié demi-glace en boîte 1,2 kg MAGGI

Article : 43033

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	314	216	Boîte	36	1200x800x1042	7613038527598
Boîte	1.2	1.3	1	Boîte		129x129x217	3033710084975
Colis	7.2	8.01	6	Boîte		390x260x223	3033710257638
Pièce	1.2	0	1	Boîte			