



CHEF Fond Brun Clair 880 g

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces).
Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

NUMÉRO D'ARTICLE
12576741

EAN (EA)
7613038632018

Contactez-nous

Valeurs nutritionnelles: CHEF Fond Brun Clair 880 g

	Pour 100g/ml
Énergie	1358 kJ
Matières grasses	3.5 g
- dont acides gras saturés	0.8 g
Glucides	59.7 g
- dont sucres	14.0 g
Fibres alimentaires	1.3 g
Protéines	11.5 g
Sel	17.7 g

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Ingrédients & allergènes

Ingrédients:

Fécules, sirop de glucose, sel, extrait de levure, arômes, tomate, colorant (caramel ordinaire), oignon, viande de boeuf 2,2%, huile de tournesol, ail, poivre blanc, extrait de vin blanc, graines de **céleri**, antioxydant (extraits de romarin).

Allergènes:

Contient: **céleri**.

Peut contenir: **oeufs, lait, moutarde et blé**.

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Préparation & conservation

Préparation :

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Conservation :

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.