

TERRES D'ESTUAIRES



FOND BRUN DE VEAU LIÉ

CODE ARTICLE : TEBPFVBL

AVANTAGES PRODUIT

- Le FOND BRUN DE VEAU LIÉ sublime vos préparations y apportant naturellement de subtiles saveurs.
- Il ne contient pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit.
- Il convient aux régimes : hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.
- Notre fond veau brun lié est un fond traditionnel fait à partir de veau roties au four agrémentées d'une garniture aromatique. Des notes rôties et d'oignon caramélisé qui apportent à vos sauces brunes coloration et liaison.

N° Agrément sanitaire EPURE :
en cours d'obtention.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : FOND BRUN DE VEAU LIÉ déshydraté.

Ingrédients : Féculé de pomme de terre*, veau bio (30%), sel de mer*, légumes* (oignon*, carotte*), bouquet garni* (thym*, laurier*, persil*, livèche*) épices*, extrait de levure.

*Produit issu de l'agriculture biologique

**Sauniers de l'île de Ré

Conseil culinaire : Délayer le fond dans l'eau frémissante. Remuer à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition.

Convient aux végétariens : NON

Convient aux végétaliens : NON

Produit biologique : OUI

Produit ionisé : NON

Sans OGM : OUI

Sans alcool : OUI



Certifié ECOCERT
FR-BIO-01

ALLERGÈNES

Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :

Allergènes	Oui	Non	Traces	Allergènes	Oui	Non	Traces
Céréales contenant du gluten		/		Céleri et produits à base de céleri		/	
Crustacés et produits à base de crustacés		/		Crustacés et produits à base de crustacés		/	
Oeufs et produits à base d'oeufs		/		Moutarde et produits à base de moutarde		/	
Poissons et produits à base de poissons		/		Anhydride sulfureux et sulfites		/	
Arachides et produits à base d'arachide		/		Lupin et produits à base de lupin		/	
Soja et produits à base de soja		/		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		/	
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		/		Mollusques et produits à base de mollusques		/	
Fruits à coques et produits à base de ces fruits)		/		Présent dans la recette :			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Dosage :	30g/L à 50g/L (fond ou sauce)
DDM Garantie Réception Entrepôt :	18 mois
Mode de conservation du produit déshydraté :	<i>Avant ouverture</i> : conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Après ouverture</i> : Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 25°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Produit à consommer de préférence avant la date apposée sur le contenant.
Engagement qualité :	HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé, produit ne nécessitant pas de marque de salubrité.
Origine :	France - Gironde Légumes déshydratés : France, fournisseur Arcadie (13) Epices déshydratées : UE/non UE, fournisseur Arcadie (13) Veau : FOURNISSEUR : Les Prairies de Pallard (33)

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
885,6	210,2	5,5	36,2	2,1	4,7	0,57	30

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Conditionnements	Matières	Poids net	Code EAN
Boite verseuse	PET recyclable	250g	3760367312433
Sachet	Kraft en bioplastique avec ZIP refermable compostable	800g	3760367313355
Sachet	PEBD (recyclable et recyclé)	800g	3760367313355

Conditionnements	Poids net	Poids brut	Nb de produits	Dimensions cm	Code EAN
Boite carton	4,8kg	5kg	6	30lx20Lx20h	3760367313409

**CARACTERISTIQUES
MICROBIOLOGIQUES**
A l'étude

TERRES D'ESTUAIRES - ÉPURE CUISINE & CONDIMENTS
4 cité le bourg
33390 Saint-Martin Lacaussade
Tél: 06 81 13 75 12
www.epure-cuisine-condiments.com
contact@epure-cuisine-condiments.com

**Code produit SIVU BM :
EPR013**