

à partir de 1750 le pot de 1 kg

à partir de 1 1 €

le pot de 1 kg

FOND ET FUMET EN POUDRE



Composition déshydratée avec sel pour fond de sauce. Applications: braisage, mouillage, pochage ou cuisson de viandes, poissons, légumes, féculents et la fabrication de sauces. Pot de 1 kg.

Dosage: entre 20 et 60 g. Diluer dans un liquide froid ou tiède, porter à ébullition et cuire 2 à 3 minutes.

	Référence		Prix
Fond de volaille	01.00.10.83.01	23,50 €	18,80 €*
Fond de veau	01.00.10.82.01	22€	17,60 €*
Fond brun lié	01.00.10.84.01	24 €	19,20 €*
Fond brun 1/2 glace	01.RM.00.34.63	17,50 €	14 €*
Fumet de poisson	01.00.10.80.01	26,80 €	21,40 €*
Fumet de crustacés	01.00.10.81.01	38,30 €	30,60 €*



Les fonds et les fumets vous accompagnent dans vos réalisations culinaires classiques et vos préparations traiteurs les plus élaborées.

*Prix promotionnels valables pour toute commande de 2 pots de la même référence passée entre le 1er et le 31 octobre 2021.





JEU-CONCOURS 100 ANN VERSA RE

Merci À nos clients !

Tentez de gagner 1 Cook Expert MAGIMIX en commandant 10 pots de fonds et fumets en poudre.

COMMENT PARTICIPER?

Commandez 10 pots de fonds et de fumets en poudre en super promotion d'octobre entre le 1er et le 31 octobre 2021 (panachage possible).

Votre commande sera automatiquement sélectionnée pour participer, sans autre démarche, à notre jeu-concours sous forme de tirage au sort*.

2 tirages au sort seront réalisés parmi les commandes d'octobre et détermineront les 2 gagnants d'un Cook Expert MAGIMIX. Les gagnants seront prévenus par téléphone et recevront confirmation par courrier.

*Ouvert à tous nos clients (exceptés export et particuliers) sauf à ceux mentionnant explicitement ne pas vouloir participer. Règlement disponible auprès d'Aude Schneider Menard à l'adresse suivante : a schneider@labovida.com.

COOK EXPERT MAGIMIX

Avec ce robot cuiseur multifonction, réussissez tous vos plats de l'entrée au dessert ! Lame universelle et disques en acier inoxydable. Inclus : un bol thermo double paroi inox (2,5 L), un panier vapeur (2,5 L), un grand bol transparent pour hacher et mixer (3,6 L), un bol pour émincer et râper (2,6 L), un mini bol pour petites préparations (1,2 L), un couteau métal pour hacher les viandes et poissons, un batteur à blancs, une spatule, une balance et un livre de recettes. Puissance 1700 W.

FÉLICITATIONS aux t Gagnants DU MOIS D'AOÛT

Boucherie PRAMPART

Le Croisic (44)

Maison FOUILLET

Courseulles sur Mer (14)

Votre conseiller commercial:



0820 200 960



service.commercial@labovida.com



02 48 33 73 06







