

29. avril 2024

Demi-Glace Chef 900 g

Cuisine Pro

6 boîtes de 900g par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Fond de sauce classique, saveur équilibrée d'oignons rôtis, de boeuf et de vin rouge. Avec son liant léger et son assaisonnement discret, ce fond de sauce laisse ouvertes toutes les options.

Numéro d'article 842109

GTIN CU 07610121411734

GTIN TU 07610121956525



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Maltodextrine, farine de BLÉ, amidon modifié, extrait de levure, sucre, sel comestible, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), tomates en poudre 3,0%, arôme naturel (contient: LAIT), extrait de viande de boeuf 2,0%, huile de colza, extrait de malt d'ORGE séché, épaississant (farine de graines de guar), glucose, protéines végétales hydrolysées (maïs), extrait d'oignons, acidifiant (acide citrique), extrait de vin rouge, huile de tournesol, extrait de vin blanc.

Durée de vie à partir de la production

720 Jours

Qualité et transparence

Exempt d'additifs exhausteurs de goût
Exempt d'additifs colorants
Exempt d'antioxydants
Sans conservateurs

Consistance

Granulés

Valeur nutritive

Par 100 g Non préparé à la sortie de l'emballage (UNPREPARED)

Énergie	~ 1'393 kJ / 329 kcal
Graisse	~ 1.90 g
dont acides gras saturés	~ 0.2000 g
Glucides	~ 65.00 g
dont sucre	~ 11.0000 g
Protéine	~ 12.00 g
Sel	~ 11.8000 g
Fibres alimentaires	~ 1.7000 g

Groupe de produits

Sauces

Informations nutritionnelles

avec de l'huile de colza CH

Plus d'informations

Dosage

90g/L

Rendement

10L

Application

Multiples applications dans la cuisine viande.

Préparation

Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (50°C) et délayer vivement au fouet.

Emballage CU

Boîte

Données logistiques

Nombre de CU par TU	6
Poids net TU en kg	5.4
Poids brut TU en kg	6.55
Dimensions TU (L/P x l X H) en mm	378 x 258 x 196
Nombre de couches par palette	4
Nombre de TU par palette	36

Stockage

Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!

Mention légale

Les informations contenues dans cette fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice sont fournies à titre indicatif. Comme les recettes HACO sont améliorées en permanence, il peut y avoir des différences avec les informations figurant sur le produit. Dans ce cas, ce sont les informations figurant sur le produit qui font foi.