

15. mai 2024

Base brune 2x3 kg

Cuisine Pro

2 sachets à 3kg par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Dispersion instantanée des flocons! Cette base brune, légèrement épicée, lie toutes les sauces et convient particulièrement aux préparations express.

Numéro d'article 846354

GTIN CU 07610121410539

GTIN TU 07610121935728



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Farine de BLÉ, graisse de palme, fécule de pommes de terre, protéines végétales hydrolysées (SOJA), sirop de glucose déshydraté, colorant (caramel ammoniacal), maltodextrine, tomates en poudre 0,5%, oignons déshydratés 0,5%, jus de betteraves séché colorant, épices, extrait de vin rouge.

Durée de vie à partir de la production

450 Jours

Qualité et transparence

Exempt d'additifs exhausteurs de goût

Exempt d'antioxydants

Exempt d'ingrédients contenant du lactose (traces possibles)

Sans conservateurs

Consistance

Granulés

Valeur nutritive

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

Énergie	~ 2'359 kJ / 566 kcal
Graisse	~ 37.00 g
dont acides gras saturés	~ 25.0000 g
Glucides	~ 51.00 g
dont sucre	~ 1.4000 g
Protéine	~ 6.50 g
Sel	~ 1.1000 g
Fibres alimentaires	~ 1.5000 g

Groupe de produits

Sauces

Informations nutritionnelles

avec de la graisse de palme végétalien

Plus d'informations

Dosage

100g/L

Rendement

60L

Application

Comme base pour sauces et pour lier des sauces fraîches.

Préparation

1. Verser la quantité nécessaire du produit dans liquide chaud (50°C) et délayer vivement au fouet. 2. Porter à ébullition et laisser mijoter 3 - 5 minutes en remuant de temps en temps.

Emballage CU

Carton

Données logistiques

Nombre de CU par TU	1
Poids net TU en kg	6
Poids brut TU en kg	6.39
Dimensions TU (L/P x l x H) en mm	292 x 190 x 320
Nombre de couches par palette	5
Nombre de TU par palette	80

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.