

15. mai 2024

## Base pour sauce à la crème 1 kg

Cuisine Pro

6 boîtes de 1kg par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Sauce onctueuse à la crème, à la saveur équilibrée, délicatement rehaussée d'une pointe de champignon.

Numéro d'article 841904

GTIN CU 07610121410812

GTIN TU 07610121939436



### Contenu du produit

#### Composition

Ingrédients: Sirop de glucose déshydraté, farine de BLÉ, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), amidon modifié, oignons déshydratés, extrait de levure, épaississant (farine de graines de guar), huile de colza, épice, arômes, 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

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                  | ~ 1'424 kJ / 336 kcal |
| Graisse                  | ~ 1.90 g              |
| dont acides gras saturés | ~ 0.2000 g            |
| Glucides                 | ~ 72.00 g             |
| dont sucre               | ~ 15.0000 g           |
| Protéine                 | ~ 6.20 g              |
| Sel                      | ~ 11.8000 g           |
| Fibres alimentaires      | ~ 3.0000 g            |

#### Groupe de produits

Sauces

#### Informations nutritionnelles

avec de l'huile de colza CH

végétarien

## Plus d'informations

---

### Dosage

80g/L

---

### Rendement

13L

---

### Application

Multiples applications dans la cuisine viande et végétarienne.

---

### Préparation

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

### 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.

---

### Emballage CU

Boîte

---

### Données logistiques

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Nombre de CU par TU               | 6               |
| Poids net TU en kg                | 6               |
| Poids brut TU en kg               | 7.15            |
| 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!