

HACO AG  
CH-3073 Gümliigen  
Téléphone: +41 31 950 11 11  
Télécopieur: +41 31 950 15 15  
Internet: www.haco.ch  
E-Mail: contact@haco.ch

**HACO** *swiss*

Fiche technique  
17.10.2018

## Mousse aux herbes "Café de Paris" 1.2 kg

<b>Image</b>	
<b>Numéro d'article</b>	880004
<b>Groupe de produits</b>	Sauces froides / Sauces pour viandes
<b>Description</b>	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Cette mousse a la saveur typique "Café de Paris" et garanti un glaçage optimal et un dosage facile. Ideal pour gratiner.
<b>Information</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Peut être régénéré</li><li>✓ S'apprête à la surgélation</li><li>✓ Végétarien</li></ul>
<b>Ingrédients</b>	Graisse de palme, eau, <b>graines de moutarde moulus</b> , maltodextrine, sel comestible iodé, amidon de maïs, herbes déshydratées 1.4 %, oignons déshydratés, exhausteur de goût (glutamate de sodium), <b>blanc d'oeuf en poudre</b> (élevage au sol), dextrose, extrait de levure, épices, émulsifiant (lécithine de tournesol), vin blanc en poudre, acidifiant (acide lactique), agent conservateur (sorbate de potassium), correcteur d'acidité (E 327), arômes naturels.

<b>Valeur nutritive</b>	100 g de produit sec contiennent:
	Valeur énergétique 2210 kJ
	535 kcal
	Graisses 54 g
	Acides gras saturés 26 g
	Glucides 9 g
	Sucres <0.5 g
	Protéines 3.0 g
Sel 2.3 g	
<b>Additifs</b>	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - colorants artificiels
<b>Allergènes et gluten / lactose</b>	La recette ne contient pas: - ingrédients glutineux - ingrédients lacteux - ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)
<b>Dosage</b>	Selon vos goûts (environ 20 g par portion)
<b>Préparation</b>	Chauffer la mousse aux herbes soit à température ambiante, démouler des coquilles à l'aide d'une cuillère et poser sur la viande. Ou chauffer à env. 50°C et verser en état liquide sur la viande. La mousse aux herbes peut être parfaitement utiliser pour glacer sous la salamandre.
<b>Utilisation</b>	Pour de la viande, poisson, des crustacés grillés ou sautés, aussi pour la fondue bourguignonne, Bacchus, Chinoise ou pour des légumes, des pommes de terre au four, des mets de pâtes ou de riz, ainsi que pour monter des sauces.
<b>Rendement</b>	Variable selon l'application
<b>Durée de conservation</b>	7 mois
<b>Stockage</b>	Conserver au frais et au sec. Une fois ouvert, couvrir et tenir au réfrigérateur (5°C).
<b>Emballage</b>	Seau en plastique 1.2 kg
<b>Unité de vente</b>	Seau 1.2 kg
<b>Unité d'expédition</b>	Par carton 4 seaux
	Couche par palette 9
	Par palette 54 cartons
	Poids net par carton 4.800 kg
	Poids brut par carton 6.020 kg
	Mesures par carton cm

<b>Code EAN / UPC</b>	7610121810230 (seau) / 07610121939221 (carton)
<b>Information légale</b>	Les données figurant sur la présente fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice tiennent lieu de vue d'ensemble. Etant donné que l'entreprise HACO améliore en permanence ses recettes, les informations relatives à un produit sont susceptibles de varier. Dans ce cas, seules les données figurant sur le produit sont déterminantes.