

20. mai 2025

Demi-Glace supérieure 3.6 kg

Cuisine Pro
seau à 3.6 kg

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Couleur brun foncé, saveur complexe de légumes rôtis, de boeuf et de vin rouge. Avec son liant léger et son assaisonnement élégant, un produit presque fini, qui offre malgré tout de nombreuses options.

Numéro d'article 846715

GTIN CU 07610121411741



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Maltodextrine, amidon de maïs, farine de BLÉ, sel comestible iodé, sucre, légumes déshydratés 6.9% (tomates, oignons, ail), extrait de levure, arômes, extrait de MALT D'ORGE séché colorant, extrait de viande de boeuf, huile de colza, acidifiant (acide citrique), extrait de vin rouge, extrait de CÉLERI.

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 Poudre

Valeur nutritive

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

Énergie	~ 1'470 kJ / 346 kcal
Graisse	~ 2.0000 g
dont acides gras saturés	0.5000 g
Glucides	~ 73.0000 g
dont sucre	~ 14.0000 g
Protéine	~ 8.0000 g
Sel	~ 9.0000 g
Fibres alimentaires	~ 1.3000 g

Groupe de produits

Sauces

Informations nutritionnelles

Stable à la congélation

bain-marie stable

Peut être régénéré

avec de l'huile de colza CH

Plus d'informations

Dosage

90g/L

Rendement

40L

Application

Multiplés 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

Seau

Données logistiques

Nombre de CU par TU	1
Poids net TU en kg	3.6
Poids brut TU en kg	3.83
Dimensions TU (L/P x I X H) en mm	227 x 227 x 195
Nombre de couches par palette	4
Nombre de TU par palette	60

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.