

20. mai 2025

Bouillon de poule Chef 6 kg

Cuisine Pro

seau à 6 kg

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. La qualité supérieure Haco. Bouillon de volaille traditionnel, à la saveur corsée, sans ajout de fines herbes.

Numéro d'article 822044

GTIN CU 07610121210740



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Sel comestible iodé, exhausteurs de goût (glutamate de sodium, inosinate de sodium, diguanylate de sodium), graisse de boeuf (avec antioxygène: E 320), extrait de levure, viande de poule déshydratée et graisse de poule (de l'UE) 7.5%, arôme (contient du CÉLERI et D'OEUF), épices, oignons déshydratés.

Durée de vie à partir de la production

540 Jours

Qualité et transparence

Exempt d'additifs colorants

Exempt d'ingrédients contenant du gluten (traces possibles)

Exempt d'ingrédients contenant du lactose (traces possibles)

Sans conservateurs

Consistance

Pâte / pâteux

Valeur nutritive

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

Énergie	~ 1'280 kJ / 308 kcal
Graisse	~ 23.0000 g
dont acides gras saturés	~ 10.0000 g
Glucides	~ 10.0000 g
dont sucre	9.0000 g
Protéine	~ 16.0000 g
Sel	~ 51.0000 g
Fibres alimentaires	0.5000 g

Groupe de produits

Bouillons / Fonds

Informations nutritionnelles

Stable à la congélation

bain-marie stable

Peut être régénéré

Plus d'informations

Dosage

20g/L

Rendement

300L

Application

Comme fond pour des soupes à base de volaille, des sauces, des plats de riz et des mets spéciaux. Outre l'emploi classique comme bouillon de poule, le bouillon peut être également utilisé dans la cuisine chaude pour préparer du riz, des pâtes, des potages, des sauces, des mets au curry, des spécialités italiennes, etc.

Préparation

Dissoudre la quantité nécessaire du produit en remuant dans l'eau bouillante.

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

Seau

Données logistiques

Nombre de CU par TU	1
Poids net TU en kg	6
Poids brut TU en kg	6.23
Dimensions TU (L/P x l 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!