

20. mai 2025

## Demi-Glace Economy 4x5 kg

Cuisine Pro

4 sachets à 5kg par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Sauce demi-glace végétarienne - fond de sauce brun lié, recette standard à employer pour les gros volumes de production.

Numéro d'article 846024

GTIN CU 07610121410850



GTIN TU 07610121940692



### Contenu du produit

#### Composition

Ingrédients: Farine de BLÉ, maltodextrine, amidon modifié, LACTOSE, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), protéines végétales hydrolysées (SOJA, maïs), fécule de pommes de terre, extrait de levure, tomates en poudre, exhausteur de goût (glutamate de sodium), arôme (contient: SOJA), huile de colza, extrait de vin rouge, épices.

#### Durée de vie à partir de la production

720 Jours

#### Qualité et transparence

Exempt d'additifs colorants

Exempt d'antioxydants

Sans conservateurs

#### Consistance

Granulés Poudre

#### Valeur nutritive

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

Énergie	~ 1'410 kJ / 332 kcal
Graisse	~ 1.5000 g
dont acides gras saturés	0.5000 g
Glucides	~ 68.0000 g
dont sucre	~ 16.0000 g
Protéine	~ 11.0000 g
Sel	~ 13.0000 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

végétarien

## Plus d'informations

---

### Dosage

90g/L

---

### Rendement

222L

---

### Application

Comme base pour des sauces brunes classiques.

---

### Préparation

1. Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (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	20
Poids brut TU en kg	20.85
Dimensions TU (L/P x I X H) en mm	390 x 290 x 420
Nombre de couches par palette	4
Nombre de TU par palette	32

---

### 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.