

Sauce Soja Bolognese 2.5 kg

Image	
Numéro d'article	844204
Groupe de produits	Sauces / Sauces de délicatesse
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Sauce bolognaise vegan, agrémentée de nombreux morceaux de soja.
Information	<ul style="list-style-type: none">✓ Peut être régénéré✓ Stable au bain-marie✓ S'apprête à la surgélation✓ Purement végétal✓ Granulée
Ingrédients	Protéine de soja 32% , légumes déshydratés 20% (tomates, oignons, ail), maltodextrine, farine de blé , sel comestible iodé, extrait de levure, amidon de maïs modifié, arômes, huile de colza, sucre, épices, colorant (E 150b), persil déshydraté, jus de betteraves séché colorant.

Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent:	
	Valeur énergétique	1420 kJ
		337 kcal
	Graisses	3 g
	Acides gras saturés	<0.5 g
	Glucides	48 g
	Sucres	12 g
	Protéines	25 g
	Sel	6.8 g
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - additifs exhausteurs de goût - agents de conservation - antioxydants	
Allergènes et gluten / lactose	La recette ne contient pas: - ingrédients lacteux - ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)	
Dosage	225 g du produit, 1 l de l'eau	
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 5 minutes en remuant de temps en temps.	
Utilisation	Multiples applications dans la cuisine viande et végétarienne.	
Rendement	2.5 kg = 11.1 l	
Durée de conservation	24 mois	
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!	
Emballage	Carton avec 4 sachets à 2.5 kg	
Unité de vente	Sachet à 2.5 kg	
Unité d'expédition	Par carton	4 sachets
	Couche par palette	4
	Par palette	32 cartons
	Poids net par carton	10.000 kg
	Poids brut par carton	10.870 kg
	Mesures per carton	39.0 x 29.0 x 32.3 cm
Code EAN / UPC	7610121410430 (sachet) / 07610121935643 (carton)	

Information légale

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.
