

Fond de gibier 1 kg

Image	
Numéro d'article	820404
Groupe de produits	Fonds
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Fond brun, pas trop foncé, au goût de gibier équilibré et à l'assaisonnement subtil. Base idéale pour tous les plats de gibier.
Information	<ul style="list-style-type: none">✓ Peut être régénéré✓ Stable au bain-marie✓ S'apprête à la surgélation✓ Granulée
Ingrédients	Maltodextrine, sel comestible iodé, extrait de levure, extrait de viande de boeuf 8.4%, protéines végétales hydrolysées (maïs), sucre, oignons déshydratés 3.0%, arôme de gibier (contient du gluten et du céleri) 3.0%, arômes, huile de colza, ail déshydraté, antiagglomérant (E 551), extrait de vin rouge, régulateurs d'acidité (E 332, E 575, 262), épices, acidifiant (acide citrique).

Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent:	
	Valeur énergétique	1170 kJ
		277 kcal
	Graisses	2.0 g
	Acides gras saturés	<0.5 g
	Glucides	49 g
	Sucres	11 g
	Protéines	15 g
Sel	24 g	
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - antioxydants	
Allergènes et gluten / lactose	La recette ne contient pas: - ingrédients lacteux - ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)	
Dosage	40 g du produit 1 l de l'eau	
Préparation	Dissoudre la quantité nécessaire du produit en remuant dans l'eau bouillante.	
Utilisation	Convient parfaitement comme produit de base pour la préparation de sauces de gibier brunes, de potages ou des consommés. Comme fond pour préparer du ragoût de gibier, de la fricassée de chevreuil, de lièvre ou de gibier à plumes, des plats de gibier braisés ou étuvés, pour assaisonner ou relever des sauces, des potags, des plats de gibier maison, de la chair à saucisses et des farces de gibier.	
Rendement	1 kg = 25 l	
Durée de conservation	18 mois	
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!	
Emballage	Boîte ronde chemisée d'aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique.	
Unité de vente	Boîte 1 kg	
Unité d'expédition	Par carton	6 boîtes
	Couche par palette	4
	Par palette	36 cartons
	Poids net par carton	6.000 kg
	Poids brut par carton	7.020 kg
	Mesures per carton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm

Code EAN / UPC	7610121210344 (boîte) / 07610121939955 (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.