

Crème de veau 1 kg

Image	 The image shows a yellow and white box of Haco Cuisine Pro Kalbfleischcreme. The box features the Haco logo and text in multiple languages: 'Kalbfleischcreme', 'Crème de veau', 'Crema di vitello', 'Veal soup', and 'Kalbscrème'. It also displays a bowl of the cream soup and some vegetables. To the right of the box is a circular red seal with the text 'QUALITÄT - TRANSPARENZ - QUALITÄT - TRANSPARENZ' around the perimeter. Inside the seal, it says 'Infos zu ingrediencien, Zusatzstoffen und Allergenen' and 'Infos sur les ingrédients, additifs et allergènes'. Below the seal is a QR code with the word 'Scan' above it.
Numéro d'article	835004
Groupe de produits	Potages / Potages liés
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Potage crémeuse, aromatisée à la viande de veau et agrémentée de nombreux morceaux de veau.
Information	<ul style="list-style-type: none">✓ Peut être régénéré✓ Stable au bain-marie✓ S'apprête à la surgélation✓ Granulée
Ingrédients	Farine de riz, petit-lait en poudre , maltodextrine, fécule de pommes de terre, sel comestible iodé, fructose, protéines végétales hydrolysées (maïs), viande de veau en poudre 3.4%, oignons déshydratés 2.9%, arôme (contient: soja, céleri), huile de colza, épices, exhausteurs de goût (inosinate de sodium, diguanylate de sodium), extrait de vin blanc.

Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent:
	Valeur énergétique 1472 kJ
	347 kcal
	Graisses 3.0 g
	Acides gras saturés 0.9 g
	Glucides 70 g
	Sucres 23 g
	Protéines 9.6 g
	Sel 11.5 g
Fibres alimentaires 1.0 g	
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: <ul style="list-style-type: none"> - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants
Allergènes et gluten / lactose	La recette ne contient pas: <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients glutineux* - ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras) <p>*Peut contenir des traces de gluten</p>
Dosage	80 g du produit, 9 dl de l'eau, 1 dl de la crème
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. 3. Ajouter de la crème.
Utilisation	Comme hors-d'oeuvre ou comme plat du jour.
Rendement	1 kg = 12.5 l
Durée de conservation	24 mois
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!
Emballage	Boîte pliable avec doublure
Unité de vente	Boîte pliable 1 kg

Unité d'expédition	Par carton	12 boîtes pliables
	Couche par palette	3
	Par palette	18 cartons
	Poids net par carton	12.000 kg
	Poids brut par carton	13.512 kg
	Mesures per carton	41.4 x 34.9 x 20.4 cm
Code EAN / UPC	7610121311140 (boîte pliable) / 07610121937944 (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.	