

HACO AG
CH-3073 Gümliigen
Téléphone: +41 31 950 11 11
Télécopieur: +41 31 950 15 15
Internet: www.haco.ch
E-Mail: contact@haco.ch

HACO *swiss*

Fiche technique
19.11.2019

CP Roux – Sauce de base blanche "950" 15lbs/6.8kg

Image	
Numéro d'article	846567
Groupe de produits	Sauces / Sauces liées
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Flocons blancs. Produit se dissout à chaud. Le roux blanc classique pour préparation à la minute.
Information	<ul style="list-style-type: none">✓ Peut être régénéré✓ Stable au bain-marie✓ S'apprête à la surgélation✓ Végétarien✓ Granulée
Ingrédients	Farine de froment , graisse de palme, maltodextrine, fécule de pommes de terre, beurre fondu , sel, lactosérum en poudre , lait écrémé en poudre , extrait de levure, arômes naturels.

	Teneur par portion	Par portion 60 ml, 6 g poudre	% valeur quoti- dienne poudre	% valeur quoti- dienne préparé*
	Valeur nutritive	Calories	30	
Lipides		2 g*	3 %	5 %
– saturés		1.5 g	8 %	10 %
– trans		0 g		
Cholestérol		0 mg	0 %	4 %
Sodium		80 mg	3 %	4 %
Glucides		3.5 g	1 %	2 %
– Fibres		0 g	0 %	0 %
– Sucres		0 g		
Protéines		0 g		
Vitamine A			0 %	2 %
Vitamine C			0 %	0 %
Calcium			0 %	4 %
Fer			0 %	0 %
	*Teneur de la poudre			
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: – additifs exhausteurs de goût – colorants artificiels – agents de conservation – antioxydants			
Allergènes et gluten / lactose	Voir liste des ingrédients			
Dosage	Sauces (1 l) 100 g du produit pour 5 dl de fond et 5 dl de lait Soupes (1 l) 60 g du produit pour 5 dl de fond et 5 dl de lait			
Préparation	1. Verser la quantité du produit nécessaire dans liquide bouillante et délayer vivement au fouet. 2. Porter à ébullition et mijoter 3–5 minutes en remuant de temps en temps.			
Utilisation	Pour lier et lier à la fin tous les potages de crème blancs, sauces blanches et mets de viande, de poisson, de légumes, de champignons en sauce etc. Pour lier à la minute / lier à la fin des potages, des sauces et des plats dans le domaine à la carte.			
Rendement	6.8 kg = 68 litres (sauce) 6.8 kg = 100 litres (soupe)			
Durée de conservation	15 mois			
Stockage	Tenir l'emballage bien fermer. Conserver dans un endroit frais et sec!			
Emballage	Seau en plastique (PE) avec une étiquette colorée en papier			

Unité de vente	Seau 6.8 kg	
Unité d'expédition	Par carton	1 seau
	Couche par palette	3
	Par palette	24 cartons
	Poids net par carton	6.800 kg
	Poids brut par carton	7.615 kg
	Mesures par carton	33.3 x 33.3 x 33.1 cm
Code EAN / UPC	051152400729 (pail)	
Information légale	<p>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.</p>	