


HACO AG
CH-3073 Gümligen
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

Base French Dressing Chef 1 kg

Image	
Numéro d'article	844714
Groupe de produits	Sauces froides / Dressing en poudre
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Mélange déshydraté pour préparer une "French dressing" faite maison. L'huile et le vinaigre sont les ingrédients caractéristiques de cette sauce, source de créativité inépuisable.
Information	<ul style="list-style-type: none">✓ Végétarien✓ Granulée
Ingrédients	<p>Maltodextrine, sel comestible iodé, lait écrémé en poudre, huile de tournesol, œuf entier en poudre (élevage au sol), lactose, sucre, protéines végétales hydrolysées (soja), épaississant (gomme xanthane), oignons déshydratés, huile de colza, graines de moutarde moulus, épices, émulsifiant (lécithine de soja), arômes naturels, poudre de citron, acidifiant (acide citrique), extrait de céleri.</p> <p>Peut contenir des traces de gluten.</p>

Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent:
	Valeur énergétique 1630 kJ
	389 kcal
	Graisses 15 g
	Acides gras saturés 1 g
	Glucides 51 g
	Sucres 21 g
	Protéines 10 g
Sel 17 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	90 g de masse pour 0.09 – 0.1 l de vinaigre, 0.55 l d'eau froide et 0.35 l d'huile. French Dressing léger. Pour 1 l: 100 g de masse, 0.1 l de vinaigre, 0.5 l d'eau, 0.2 l de bouillon HACO froid et 0.1 l d'huile.
Préparation	Mélanger 1 kg de masse avec environ 1.1 l de vinaigre et 6 l d'eau. Ajouter 4 l d'huile de tournesol et bien homogénéiser le tout 3 minutes au mixer. Le French Dressing peut aussi être préparé avec la batteuse: Battre 5 à 7 minutes à vitesse maximum avec le fouet.
Utilisation	Idéal pour toutes les salades en feuilles, des salades de légumes crues ou cuites, des salades de viande, de fromage, de saucisse, de poisson, de pâtes, de riz ou des créations personnelles.
Rendement	1 kg = 11 l
Durée de conservation	24 mois
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!
Emballage	Sachet en aluminium, imprimé.
Unité de vente	Sachet à 1 kg

Unité d'expédition	Par carton	6 sachets
	Couche par palette	9
	Par palette	81 cartons
	Poids net par carton	6.000 kg
	Poids brut par carton	6.444 kg
	Mesures per carton	40.0 x 26.6 x 17.5 cm
Code EAN / UPC	7610121410270 (sachet) / 07610121936077 (carton)	
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>	