


## Base pour sauce crème de gibier 900 g

<b>Image</b>	
<b>Numéro d'article</b>	845714
<b>Groupe de produits</b>	Sauces / Sauces de délicatesse
<b>Description</b>	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Sauce onctueuse, délicatement rehaussée d'une pointe de genévrier.
<b>Information</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Peut être régénéré</li><li>✓ Stable au bain-marie</li><li>✓ S'apprête à la surgélation</li><li>✓ Granulée</li></ul>
<b>Ingrédients</b>	<b>Farine de blé</b> , amidon de maïs modifié, sel comestible iodé, sucre, extrait de viande de boeuf 4.2%, protéines végétales hydrolysées ( <b>soja</b> ), extrait de levure, oignons déshydratés, maltodextrine, arôme de gibier (contient du <b>gluten</b> et du <b>céleri</b> ), huile de colza, ail déshydraté, arôme naturel (contient de <b>soja</b> ), épices, épaississant (farine de graines de guar), <b>extrait de malt d'orge séché colorant</b> , extrait de vin blanc.

<b>Valeur nutritive</b>	100 g de produit sec contiennent:
	Valeur énergétique 1360 kJ
	322 kcal
	Graisses 2 g
	Acides gras saturés <0.5 g
	Glucides 61 g
	Sucres 9 g
	Protéines 13 g
Sel 14 g	
<b>Additifs</b>	La recette ne comporte aucun des composants suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>- additifs exhausteurs de goût</li> <li>- colorants artificiels</li> <li>- agents de conservation</li> <li>- antioxydants</li> </ul>
<b>Allergènes et gluten / lactose</b>	La recette ne contient pas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingrédients lacteux</li> <li>- ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)</li> </ul>
<b>Dosage</b>	95 g du produit, 8 dl de l'eau, 2 dl de la crème
<b>Préparation</b>	1. Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (50°C) et délayer vivement au fouet. 2. Porter à ébullition et mijoter 3 – 5 minutes en remuant de temps en temps. 3. Ajouter de la crème et porter brièvement à ébullition.
<b>Utilisation</b>	Multiples applications dans la cuisine viande.
<b>Rendement</b>	900 g = 9.5 l
<b>Durée de conservation</b>	24 mois
<b>Stockage</b>	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!
<b>Emballage</b>	Boîte ronde chemisée d'aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique
<b>Unité de vente</b>	Boîte 900 g
<b>Unité d'expédition</b>	Par carton 6 boîtes
	Couche par palette 4
	Par palette 36 cartons
	Poids net par carton 5.400 kg
	Poids brut par carton 6.420 kg
	Mesures per carton 37.8 x 25.8 x 19.6 cm

<b>Code EAN / UPC</b>	7610121410799 (Boîte) / 07610121939429 (Carton)
<b>Information légale</b>	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.