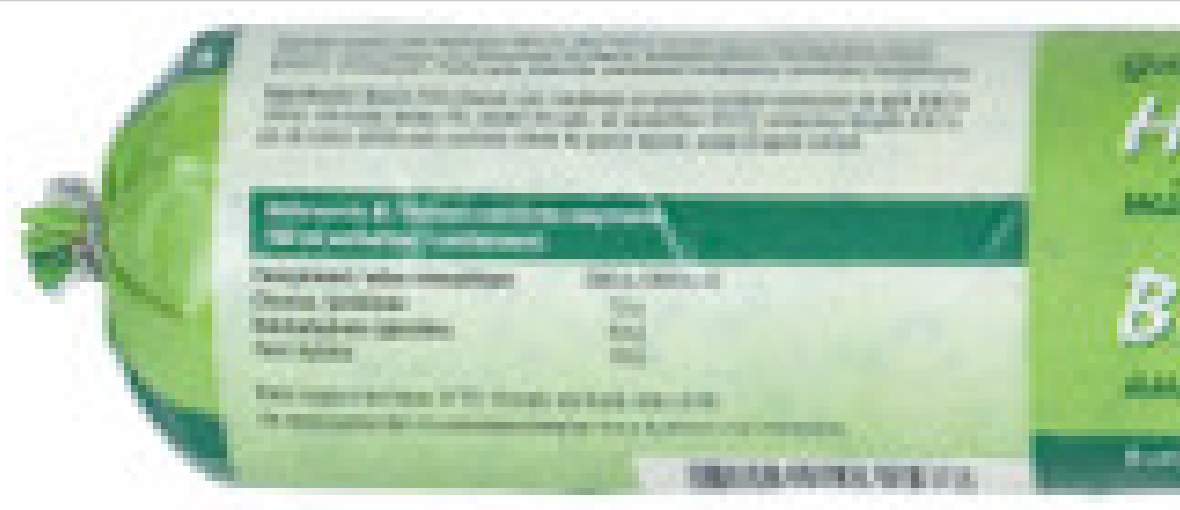


## Gautschi Beurre maison aux herbes 500 g

<b>Produktbild</b>																			
<b>Numéro d'article</b>	883047																		
<b>Groupe de produits</b>	Sauces froides / Sauces pour viandes																		
<b>Description</b>	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Beurre maison avec des herbes visibles, ferme à la coupe.																		
<b>Informationen</b>	<input checked="" type="checkbox"/> S'apprête à la surgélation <input checked="" type="checkbox"/> Végétarien																		
<b>Ingrédients</b>	<b>Beurre 76 %</b> , eau, herbes 4% (persil, basilic, ciboulette, estragon, marjolaine, thyme, origan), jus de citron, épices, arômes naturels.																		
<b>Valeur nutritive</b>	<table><tr><td colspan="2">100 g de produit sec contiennent:</td></tr><tr><td>Valeur énergétique</td><td>2380 kJ</td></tr><tr><td></td><td>580 kcal</td></tr><tr><td>Graisses</td><td>63 g</td></tr><tr><td>Acides gras saturés</td><td>41 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>3 g</td></tr><tr><td>Sucres</td><td>1 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>2 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>1.4 g</td></tr></table>	100 g de produit sec contiennent:		Valeur énergétique	2380 kJ		580 kcal	Graisses	63 g	Acides gras saturés	41 g	Glucides	3 g	Sucres	1 g	Protéines	2 g	Sel	1.4 g
100 g de produit sec contiennent:																			
Valeur énergétique	2380 kJ																		
	580 kcal																		
Graisses	63 g																		
Acides gras saturés	41 g																		
Glucides	3 g																		
Sucres	1 g																		
Protéines	2 g																		
Sel	1.4 g																		

<b>Additifs</b>	La recette ne comporte aucun des composants suivants: <ul style="list-style-type: none"> <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 glutineux</li> <li>- ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)</li> </ul>	
<b>Dosage</b>	Selon vos goûts (environ 20 g par portion)	
<b>Préparation</b>	Mettre la portion sur la tranche de viande et faire fondre. Important: Les tranches de beurre	
<b>Utilisation</b>	Pour de la viande et poisson grillés ou sautés. Egalement pour monter des sauces. Important: Pour les rosettes la sauce enrichie ou affinée. (Ensuite congeler ou simplement prendre à la mise en p	
<b>Rendement</b>	Variable selon l'application	
<b>Durée de conservation</b>	6 mois	
<b>Stockage</b>	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver au frais: max. 5°C. Une fois ouvert consommer dans	
<b>Emballage</b>	Matière en plastique	
<b>Unité de vente</b>	Bâtons à 500 g	
<b>Unité d'expédition</b>	Par carton	8 bâtons
	Couche par palette	7
	Par palette	70 cartons
	Poids net par carton	4.000 kg
	Poids brut par carton	4.664 kg
	Mesures par carton	cm
<b>Code EAN / UPC</b>	7610405062577 (bâton) / 07610405962570 (carton)	
<b>Information légale</b>	Les données figurant sur la présente fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice produit sont susceptibles de varier. Dans ce cas, seules les données figurant sur le produit s	