



CS Roux blanc / Base pour potages crème 600 g

Produktbild	
Numéro d'article	848004
Groupe de produits	Sauces / Sauces liées
Description	<p>Cuisine Santé – naturelle délicieuse. Base pour confectionner les soupes et les fonds et lier les sauces fraîches.</p> <p>Tous les produits de la ligne Cuisine Santé sont 100 % naturels. Ils sont également garantis et contrôlés sans gluten et sans lactose. De plus, les recettes ne contiennent aucun ingrédient potentiellement allergénique.</p>
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✓ Peut être régénéré✓ Stable au bain-marie✓ S'apprête à la surgélation✓ Vegan✓ Granulée
Ingrédients	Graisse de palme, farine de riz, fécule de pommes de terre.

Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent:
	Valeur énergétique 2410 kJ
	580 kcal
	Graisses 43 g
	Acides gras saturés 29 g
	Glucides 45 g
	Sucres <0.5 g
	Protéines 2.5 g
Sel 0 g	
Additifs	<p>La recette ne comporte aucun des composants suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants - arômes de synthèse - PVH (assaisonnements) - émulsifiants - acidifiants - antiagglomérants
Allergènes et gluten / lactose	<p>Le produit Cuisine Santé est</p> <ul style="list-style-type: none"> - garanti et contrôlé sans gluten - garanti et contrôlé sans lactose <p>selon la recette, exempt d'ingrédients potentiellement allergéniques</p> 
Dosage	<p>100 g du produit, 5 dl de l'eau, 5 dl du fond (Roux)</p> <p>60 g du produit, 1 l de l'eau (Potages crème)</p>
Préparation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diluer le produit en fouettant vivement dans l'eau chaude (50°C). 2. Porter à ébullition. Laisser mijoter 1 minutes. Remuer de temps en temps.
Utilisation	Comme base pour potages, fonds et sauces.
Rendement	<p>600 g = 6 l (Roux)</p> <p>600 g = 10 l (Potages crème)</p>
Durée de conservation	24 mois
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!
Emballage	Boîte ronde chemisée d'aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique.
Unité de vente	Boîte 600 g

Unité d'expédition	Par carton	6 boîtes
	Couche par palette	4
	Par palette	36 cartons
	Poids net par carton	3.600 kg
	Poids brut par carton	4.500 kg
	Mesures per carton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
Code EAN / UPC	7610121411253 (Boîte) / 07610121945987 (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>	