

## Demi-Glace Economy 4x5 kg

<b>Produktbild</b>	
<b>Numéro d'article</b>	846024
<b>Groupe de produits</b>	Sauces / Sauces liées
<b>Description</b>	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Sauce demi-glace végétarienne – fond de sauce brun lié, recette standard à employer pour les gros volumes de production.
<b>Informationen</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>✓ Végétarien</li><li>✓ Granulée</li></ul>
<b>Ingrédients</b>	<b>Farine de blé</b> , maltodextrine, amidon de maïs modifié, <b>lactose</b> , sel comestible iodé, protéines végétales hydrolysées ( <b>soja</b> , maïs), fécule de pommes de terre, extrait de levure, tomates en poudre, exhausteur de goût (glutamate de sodium), arôme (contient de <b>soja</b> ), huile de colza, extrait de vin rouge, épices.

<b>Valeur nutritive</b>	100 g de produit sec contiennent:	
	Valeur énergétique	1410 kJ
		332 kcal
	Graisses	1.5 g
	Acides gras saturés	<0.5 g
	Glucides	68 g
	Sucres	16 g
	Protéines	11 g
Sel	13 g	
<b>Additifs</b>	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants	
<b>Allergènes et gluten / lactose</b>	Voir liste des ingrédients	
<b>Dosage</b>	90 g du produit, 1 l de l'eau	
<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 laisser mijoter 3 – 5 minutes en remuant de temps en temps.	
<b>Utilisation</b>	Comme base pour des sauces brunes classiques.	
<b>Rendement</b>	5 kg = 55.5 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>	Carton avec 4 sachets à 5 kg	
<b>Unité de vente</b>	Carton 4 x 5 kg	
<b>Unité d'expédition</b>	Par carton	4 sachets
	Couche par palette	4
	Par palette	32 cartons
	Poids net par carton	20.000 kg
	Poids brut par carton	20.851 kg
	Mesures per carton	39.0 x 29.0 x 32.3 cm
<b>Code EAN / UPC</b>	7610121410850 (sachet) / 07610121940692 (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.	