


EC Sauce Tartare 1 kg

Produktbild	
Numéro d'article	880070
Groupe de produits	Sauces froides / Sauces pour viandes
Description	Edition Culinaire – authentique et raffinée. Sauce tartare selon la recette traditionnelle avec des fins morceaux de cornichon, oeuf et câpres. À base d'huile de colza.
Informationen	<input checked="" type="checkbox"/> Végétarien
Ingrédients	Huile de colza 58%, cornichons 16%, oeufs d'élevage au sol, jaune d'oeuf pasteurisé (d'élevage au sol), moutarde (vinaigre de table, eau, graines de moutarde , sel comestible, sucre), vinaigre de table, persil, eau, câpres 1.0%, sel comestible iodé, condiment en poudre (contient du lactose et du soja), jus de citron, arômes naturels, épaississant (gomme xanthane), préparation d'épice, conservateur (sorbate de potassium).

Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent:	
	Valeur énergétique	2317 kJ
		563 kcal
	Graisses	61 g
	Acides gras saturés	5.5 g
	Glucides	1.5 g
	Sucres	<0.5 g
	Protéines	2.0 g
	Sel	2.4 g
	Fibres alimentaires	K.A.
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: <ul style="list-style-type: none"> - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - 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) 	
Dosage	Selon vos goûts	
Préparation	Prêt à servir	
Utilisation	Sauce froide pour les différents plats dans la cuisine froide et chaude. Comme base pour des créations dip, sandwiches et salades.	
Rendement	Variable selon l'application	
Durée de conservation	5 mois	
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver au frais: max. 5°C. Une fois ouvert consommer rapide.	
Emballage	Sachet à 1 kg	
Unité de vente	Carton à 4x1 kg	
Unité d'expédition	Par carton	4 sachets
	Couche par palette	4
	Par palette	96 cartons
	Poids net par carton	4.000 kg
	Poids brut par carton	4.200 kg
	Mesures par carton	24.5 x 14.5 x 28.0 cm
Code EAN / UPC	7610121811428 (sachet) / 07610121958734 (carton)	

Information légale

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.