


## CS Sauce de base brune 900 g

<b>Produktbild</b>	
<b>Numéro d'article</b>	848104
<b>Groupe de produits</b>	Sauces / Sauces liées
<b>Description</b>	<p>Cuisine Santé – naturelle délicieuse. Base pour préparer des dérivés de sauces. Pour relever ou affiner 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>
<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>✓ Vegan</li><li>✓ Granulée</li></ul>
<b>Ingrédients</b>	Farine de riz, extrait de levure, fécule de pommes de terre, tomates en poudre, sel marin, sel comestible, sucre, épaississant (farine de graines de guar), épices (paprika, poivre, romarin, laurier, clou de girofle), huile d'olive, jus de betteraves séché colorant, maltodextrine.

<b>Valeur nutritive</b>	100 g de produit sec contiennent:
	Valeur énergétique 1300 kJ
	307 kcal
	Graisses 1.5 g
	Acides gras saturés < 0.5 g
	Glucides 58 g
	Sucres 8 g
	Protéines 13 g
Sel 12 g	
<b>Additifs</b>	<p>La recette ne comporte aucun des composants suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- additifs exhausteurs de goût</li> <li>- colorants artificiels</li> <li>- agents de conservation</li> <li>- antioxydants</li> <li>- arômes de synthèse</li> <li>- PVH (assaisonnements)</li> <li>- émulsifiants</li> <li>- acidifiants</li> <li>- antiagglomérants</li> </ul>
<b>Allergènes et gluten / lactose</b>	<p>Le produit Cuisine Santé est</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- garanti et contrôlé sans gluten</li> <li>- garanti et contrôlé sans lactose</li> </ul> <p>selon la recette, exempt d'ingrédients potentiellement allergéniques</p> 
<b>Dosage</b>	60 g du produit, 1 l de l'eau
<b>Préparation</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diluer le produit en fouettant vivement dans l'eau chaude (50°C).</li> <li>2. Porter à ébullition. Laisser mijoter 3 – 5 minutes. Remuer de temps en temps.</li> </ol>
<b>Utilisation</b>	Comme base pour dérivations, pour assaisonner et affiner des sauces fraîches.
<b>Rendement</b>	900 g = 15 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	6.048 kg
	Mesures per carton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
<b>Code EAN / UPC</b>	7610121411246 (Boîte) / 07610121945970 (Carton)	
<b>Information légale</b>	<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>	