


## CS Fond au goût de boeuf "Low Sodium" "8000722" 32oz/908g

<b>Produktbild</b>	
<b>Numéro d'article</b>	824517
<b>Groupe de produits</b>	Bouillons / Fonds de potage
<b>Description</b>	<p>Cuisine Santé – naturelle délicieuse. Bouillon au goût de boeuf intense et à la belle robe foncée, réduit au sel. A déguster en potage claire ou pour assaisonner légumes et garnitures.</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>	Extrait de levure, amidon de maïs, maltodextrine, sucre, chlorure de potassium, saveurs, sel, colorant, huile d'olive, épices (poivre, curry, clou de girofle), jus de betteraves séché.

	Teneur par portion	Par portion 250 ml, 3.6 g poudre	% valeur quoti- dienne poudre	% valeur quoti- dienne préparé*
<b>Valeur nutritive</b>	Calories	10		10
	Lipides	0 g*	0 %	0 %
	- saturés	0 g	0 %	0 %
	- trans	0 g		
	Cholestérol	0 mg	0 %	0 %
	Sodium	<140 mg	6 %	6 %
	Potassium	250 mg	7 %	7 %
	Glucides	1.5 g	1 %	1 %
	- Fibres	0 g	0 %	0 %
	- Sucres	0.5 g		
	Protéines	1 g		
	Vitamine A		0 %	0 %
	Vitamine C		0 %	0 %
	Calcium		0 %	0 %
	Fer		0 %	0 %
	*Teneur de la poudre			
<b>Additifs</b>	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants - arômes de synthèse - PVH (assaisonnements) - émulsifiants - acidifiants - antiagglomérants			
<b>Allergènes et gluten / lactose</b>	Le produit Cuisine Santé est - garanti et contrôlé sans gluten - garanti et contrôlé sans lactose selon la recette, exempt d'ingrédients potentiellement allergéniques 			
<b>Dosage</b>	15 g de produit, 1 litre d'eau chaude.			
<b>Préparation</b>	1. Mesurer la masse nécessaire (voir dosage) 2. Dissoudre en remuant vivement avec un fouet dans l'eau bouillante.			
<b>Utilisation</b>	A utiliser comme une base de soupe. Pour enrichir et épicer des sauces, repas végétariens et autres accompagnements.			
<b>Rendement</b>	908 g = 60 l			

<b>Durée de conservation</b>	18 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 908 g	
<b>Unité d'expédition</b>	Par carton	6 boîtes
	Couche par palette	4
	Par palette	36 cartons
	Poids net par carton	5.448 kg
	Poids brut par carton	6.468 kg
	Mesures par carton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
<b>Code EAN / UPC</b>	051152201098 (boîte) / 00051152903503 (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.	