


## CS Demi-Glace 2x5 kg

<b>Produktbild</b>	
<b>Numéro d'article</b>	848605
<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>✓ Granulée</li></ul>
<b>Ingrédients</b>	Farine de riz, extrait de levure, fécule de pommes de terre, sel comestible iodé, arôme naturel, tomates en poudre 5.0%, sucre, maltodextrine, épaississant (farine de graines de guar), extrait de viande de boeuf 2.4%, épices (paprika, poivre blanc, romarin, laurier), huile de colza, jus de betteraves séché colorant.

<b>Valeur nutritive</b>	100 g de produit sec contiennent:
	Valeur énergétique 1260 kJ
	298 kcal
	Graisses 2.0 g
	Acides gras saturés <0.5 g
	Glucides 48 g
	Sucres 9 g
	Protéines 20 g
Sel 15 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>	80 – 100 g du produit, 1 l de l'eau
<b>Préparation</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (50°C) et délayer vivement au fouet.</li> <li>2. Porter à ébullition et laisser mijoter 4 minutes en remuant de temps en temps.</li> </ol>
<b>Utilisation</b>	Comme base pour dérivations, pour assaisonner et affiner des sauces fraîches.
<b>Rendement</b>	5 kg = 50 – 62.5 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>	Sachet à 5 kg
<b>Unité de vente</b>	Carton 2x5 kg

<b>Unité d'expédition</b>	Par carton	2 sachets
	Couche par palette	5
	Par palette	80 cartons
	Poids net par carton	10.000 kg
	Poids brut par carton	10.533 kg
	Mesures par carton	29.2 x 19.0 x 32.0 cm
<b>Code EAN / UPC</b>	7610121411833 (sachet) / 07610121959298 (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>	