

Sauce béchamel classique 900 g

Image	
Numéro d'article	842014
Groupe de produits	Sauces / Sauces liées
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Cette sauce blanche onctueuse accommode de multiples recettes.
Information	<ul style="list-style-type: none">✓ Peut être régénéré✓ Stable au bain-marie✓ S'apprête à la surgélation✓ Végétarien✓ Granulée
Ingrédients	Farine de blé 41% , maltodextrine, amidon de maïs modifié, lait écrémé en poudre 10% , sel comestible iodé, petit-lait en poudre 5.0% , fécule de pommes de terre, extrait de levure, oignons déshydratés, huile de colza, épaississant (farine de graines de guar), extrait de vin blanc, arôme naturel.
Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent: Valeur énergétique 1490 kJ 350 kcal Graisses 1 g Acides gras saturés <0.5 g Glucides 73 g Sucres 11 g Protéines 11 g Sel 7.6 g

Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: <ul style="list-style-type: none"> - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants 	
Allergènes et gluten / lactose	Voir liste des ingrédients	
Dosage	60 – 130 g du produit, 1 l du lait	
Préparation	1. Verser la quantité nécessaire du produit dans du lait chaud (50°C) et délayer vivement au fouet. 2. Porter à ébullition et mijoter 6 minutes en remuant de temps en temps.	
Utilisation	Multiplés applications dans la cuisine viande et végétarienne.	
Rendement	900 g = 7-15 l	
Durée de conservation	18 mois	
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!	
Emballage	Boîte ronde chemisée d' aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique.	
Unité de vente	Boîte 900 g	
Unité d'expédition	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
Code EAN / UPC	7610121410591 (boîte) / 07610121939719 (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.	