Sauce Armoricaïne 800 g

Numéro d'article 841045

Groupe de produits Sauces / Sauces de délicatesse

Description Edition Culinaire - authentique et raffinée. Sauce classique avec une couleur intense, accompagne parfaitement tous les plats de poissons et crustacées.

Ingrédients Amidon de maïs modifié, légumes déshydratés 19% (tomates, ail, oignons), maltodextrine, sel comestible iodé, farine de riz, **crabes déshydratés** 5.0%, extrait de levure, **homard déshydraté** 4.0%, sucre, huile de tournesol, épaississants (farine de graines de caroubes, farine de graines de guar), huile de colza, épices, **composants du lait**, poudre de citron, extrait de vin blanc, **extrait de céleri**, arômes naturels, colorant (E 150c).
Peut contenir des traces de gluten.

Valeur nutritive

100 g de produit sec contiennent:

Valeur énergétique	1380 kJ
	327 kcal
Graisses	6 g
Acides gras saturés	0.6 g
Glucides	56 g
Sucres	14 g
Protéines	11 g
Sel	12 g

Additifs

La recette ne comporte aucun des composants suivants:

- additifs exhausteurs de goût
- agents de conservation
- antioxydants

Allergènes et gluten / lactose

La recette ne contient pas:

- ingrédients glutineux*
- ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)

*Peut contenir des traces de gluten

Dosage

Sauce Armoricaïne: 100 g du produit pour 9 dl de l'eau et 100 g du beurre
Sauce crustacées: 100 g du produit pour 9 dl de l'eau et 1 dl de la crème

Préparation

1. Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (70°C) en remuant.
  2. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes en remuant de temps en temps. Diminuer le feu (ou retirer la casserole du fourneau) et ajouter progressivement
  - 3a. (pour la sauce Armoricaïne) du beurre ou
  - 3b. (pour la sauce crème Crustacés) de la crème.
- Affiner avec 30 ml de Cognac fin par litre de sauce.

Rendement

800 g = 8 l

Utilisation

Multiples applications: pour les mets de poissons et/ou de crustacées (sauces et/ou potages).

- Peut être régénéré
- Stable au bain-marie
- S'apprête à la surgélation
- Granulée

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 800 g

Unité d'expédition

Par carton	6 boîtes
Couche par palette	4
Par palette	36 cartons
Poids net par carton	4.800 kg
Poids brut par carton	5.820 kg
Mesures par carton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm

Code EAN / UPC 7610121411819 (boîte) / 07610121958925 (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.