

Bisque base crustacés 1 kg

Numéro d'article	840406														
Groupe de produits	Sauces / Sauces de délicatesse														
Description	Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Poudre, se dissout à chaud - la base exclusive au goût de crustacés. Base pour potages ou sauces.														
Ingrédients	Farine de blé , tomates en poudre 18%, crevettes déshydratées 15%, graisse de palme, sel comestible iodé, arômes (contient: soja , céleri), oignons déshydratés, sirop de glucose déshydraté, épaississants (farine de graines de caroubes, farine de graines de guar), extrait de levure, sel comestible, poisson en poudre 1.5%(corégone), homard déshydraté 0.5%, extrait de vin blanc, épice, sucre, poudre de citron, safran.														
Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent: <table><tr><td>Valeur énergétique</td><td>1570 kJ 375 kcal</td></tr><tr><td>Graisses</td><td>15 g</td></tr><tr><td>Acides gras saturés</td><td>10 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>37 g</td></tr><tr><td>Sucres</td><td>13 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>20 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>11 g</td></tr></table>	Valeur énergétique	1570 kJ 375 kcal	Graisses	15 g	Acides gras saturés	10 g	Glucides	37 g	Sucres	13 g	Protéines	20 g	Sel	11 g
Valeur énergétique	1570 kJ 375 kcal														
Graisses	15 g														
Acides gras saturés	10 g														
Glucides	37 g														
Sucres	13 g														
Protéines	20 g														
Sel	11 g														
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants														
Allergènes et gluten / lactose	La recette ne contient pas: - ingrédients lacteux - ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)														
Dosage	80 g du produit pour 1 l de l'eau														
Préparation	1. Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (50°C) et délayer vivement au fouet. 2. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes en remuant de temps en temps.														
Rendement	1 kg = 12.5 l														
Utilisation	Multiples applications dans la cuisine poisson. <table><tr><td>☒ Peut être régénéré</td><td>☒ S'apprête à la surgélation</td></tr><tr><td>☒ Stable au bain-marie</td><td>☒ Granulée</td></tr></table>	☒ Peut être régénéré	☒ S'apprête à la surgélation	☒ Stable au bain-marie	☒ Granulée										
☒ Peut être régénéré	☒ S'apprête à la surgélation														
☒ Stable au bain-marie	☒ 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 1 kg	
Unité d'expédition	Par carton Couche par palette Par palette Poids net par carton Poids brut par carton Mesures per carton	6boîtes 8 72cartons 6.000kg 6.900kg 37.8 x 25.8x 19.6 cm
Code EAN / UPC	7610121411215 (boîte) / 07610121944607 (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.	