

20. novembre 2025

Demi-Glace Chef 5x5 kg

Cuisine Pro

5 sachets à 5kg par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Fond de sauce classique, saveur équilibrée d'oignons rôtis, de boeuf et de vin rouge. Avec son liant léger et son assaisonnement discret, ce fond de sauce laisse ouvertes toutes les options.

Numéro d'article 842105

GTIN CU 07610121411079



GTIN TU 07610121935575



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Maltodextrine, farine de BLÉ, amidon modifié, sel comestible iodé, extrait de levure, sucre, tomates en poudre, extrait de viande de boeuf, arômes naturels, huile de colza, extrait de MALT D'ORGE séché colorant, épaississant (farine de graines de guar), protéines végétales hydrolysées (maïs), extrait de vin rouge, acidifiant (acide citrique), composants du LAIT. Peut contenir des traces de

Durée de vie à partir de la production

720 Jours

Qualité et transparence

Exempt d'additifs exhausteurs de goût
Exempt d'additifs colorants
Exempt d'antioxydants
Sans conservateurs

Consistance

Granulés Poudre

Valeur nutritive

Par 100 g Non préparé à la sortie de l'emballage (UNPREPARED)

Énergie	~ 1'420 kJ / 335 kcal
Graisse	~ 2.0000 g
dont acides gras saturés	0.5000 g
Glucides	~ 68.0000 g
dont sucre	~ 12.0000 g
Protéine	~ 10.0000 g
Sel	~ 12.0000 g
Fibres alimentaires	~ 1.7000 g

Groupe de produits

Sauces

Informations nutritionnelles

Stable à la congélation
bain-marie stable
Peut être régénéré
avec de l'huile de colza CH

Plus d'informations

Dosage

90g/L

Rendement

278L

Application

Multiples applications dans la cuisine viande.

Préparation

Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (50°C) et délayer vivement au fouet.

Emballage CU

Carton

Données logistiques

Nombre de CU par TU	1
Poids net TU en kg	25
Poids brut TU en kg	25.98
Dimensions TU (L/P x l X H) en mm	390 x 290 x 450
Nombre de couches par palette	3
Nombre de TU par palette	24

Stockage

Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!

Mention légale

Les informations contenues dans cette fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice sont fournies à titre indicatif. Comme les recettes HACO sont améliorées en permanence, il peut y avoir des différences avec les informations figurant sur le produit. Dans ce cas, ce sont les informations figurant sur le produit qui font foi.