

20. novembre 2025

Sauce béchamel classique 900 g

Cuisine Pro

6 boîtes de 900g par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Cette sauce blanche onctueuse accommode de multiples recettes.

Numéro d'article 842014

GTIN CU 07610121410591



GTIN TU 07610121939719



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Farine de BLÉ 41%, maltodextrine, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre 10%, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), PETIT-LAIT en poudre 5%, 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.

Peut contenir des traces de

Durée de vie à partir de la production

540 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	~ 1'490 kJ / 350 kcal
Graisse	~ 1.0000 g
dont acides gras saturés	0.5000 g
Glucides	~ 73.0000 g
dont sucre	~ 11.0000 g
Protéine	~ 11.0000 g
Sel	~ 7.6000 g
Fibres alimentaires	~ 1.8000 g

Groupe de produits

Sauces

Informations nutritionnelles

Stable à la congélation

bain-marie stable

Peut être régénéré

avec de l'huile de colza CH

végétarien

Plus d'informations

Dosage

60g/L

Rendement

15L

Application

Multiples applications dans la cuisine viande et végétarienne.

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.

Emballage CU

Boîte

Données logistiques

Nombre de CU par TU	6
Poids net TU en kg	5.4
Poids brut TU en kg	6.05
Dimensions TU (L/P x l x H) en mm	378 x 258 x 196
Nombre de couches par palette	4
Nombre de TU par palette	36

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.