

20. novembre 2025

Fond de gibier 1 kg

Cuisine Pro

6 boîtes de 1kg par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvée. Fond brun, pas trop foncé, au goût de gibier équilibré et à l'assaisonnement subtil. Base idéale pour tous les plats de gibier.

Numéro d'article 820404

GTIN CU 07610121210344



GTIN TU 07610121939955



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Maltodextrine, sel comestible iodé, extrait de levure, extrait de viande de boeuf 8.4%, protéines végétales hydrolysées (maïs), sucre, oignons déshydratés 3.0%, arôme de gibier (contient du GLUTEN et du CÉLERI) 3.0%, tomates en poudre 3.0%, arômes, huile de colza, ail déshydraté, antiagglomérant (E 551), extrait de vin rouge, correcteurs d'acidité (E 332, E 575, E 262), épices, acidifiant (acide citrique).
Peut contenir des traces de

Durée de vie à partir de la production

540 Jours

Qualité et transparence

Exempt d'additifs colorants

Exempt d'antioxydants

Exempt d'ingrédients contenant du lactose (traces possibles)

Consistance

Granulés Poudre

Valeur nutritive

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

Énergie	~ 1'170 kJ / 277 kcal
Graisse	~ 2.0000 g
dont acides gras saturés	0.5000 g
Glucides	~ 49.0000 g
dont sucre	~ 11.0000 g
Protéine	~ 15.0000 g
Sel	~ 24.0000 g
Fibres alimentaires	~ 1.0000 g

Groupe de produits

Bouillons / Fonds

Informations nutritionnelles

Stable à la congélation

bain-marie stable

Peut être régénéré

avec de l'huile de colza CH

Plus d'informations

Dosage

40g/L

Rendement

25L

Application

Convient parfaitement comme produit de base pour la préparation de sauces de gibier brunes, de potages ou des consommés. Comme fond pour préparer du ragoût de gibier, de la fricassée de chevreuil, de lièvre ou de gibier à plumes, des plats de gibier braisés ou étuvés, pour assaisonner ou relever des sauces, des potags, des plats de gibier maison, de la chair à saucisses et des farces de gibier.

Préparation

Dissoudre la quantité nécessaire du produit en remuant dans l'eau bouillante.

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.

Emballage CU

Boîte

Données logistiques

Nombre de CU par TU	6
Poids net TU en kg	6
Poids brut TU en kg	7.02
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!