

20. novembre 2025

Base sauce crème de gibier 900g

Cuisine Pro

6 boîtes de 900g par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Sauce onctueuse, délicatement rehaussée d'une pointe de genévrier.

Numéro d'article 845714

GTIN CU 07610121410799



GTIN TU 07610121939429



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Farine de BLÉ, amidon de maïs modifié, sel comestible iodé, sucre, extrait de viande de boeuf 4.2%, protéines végétales hydrolysées (SOJA), extrait de levure, oignons déshydratés, maltodextrine, arôme de gibier (contient du GLUTEN et du CÉLERI), huile de colza, ail déshydraté, arôme naturel (contient de SOJA), épices, épaississant (farine de graines de guar), extrait de MALT D'ORGE séché colorant, extrait de vin blanc. 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

Exempt d'ingrédients contenant du lactose (traces possibles)

Sans conservateurs

Consistance

Granulés Poudre

Valeur nutritive

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

Énergie	~ 1'360 kJ / 322 kcal
Graisse	~ 2.0000 g
dont acides gras saturés	0.5000 g
Glucides	~ 61.0000 g
dont sucre	~ 9.0000 g
Protéine	~ 13.0000 g
Sel	~ 14.0000 g
Fibres alimentaires	~ 2.7000 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

95g/L

Rendement

~9L

Application

Multiples applications dans la cuisine viande.

Préparation

1. Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (50°C) et délayer vivement au fouet. 2. Porter à ébullition et mijoter 3 - 5 minutes en remuant de temps en temps. 3. Ajouter de la crème et porter brièvement à ébullition.

Emballage CU

Boîte

Données logistiques

Nombre de CU par TU	6
Poids net TU en kg	5.4
Poids brut TU en kg	6.42
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.