

24. octobre 2025

Gelée aromatique claire 2x5 kg

Cuisine Pro

2 sachets à 5kg par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Poudre pour un aspic légèrement salé, neutre du point de vue couleur.

Numéro d'article 821678

GTIN CU 07610121211389



GTIN TU 07610121954217



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Gélatine 53%, sel comestible iodé, sirop de glucose déshydraté, protéines végétales hydrolysées (SOJA), acidifiant (acide citrique), extrait de levure, arômes, grains de CÉLERI.
Peut contenir des traces de gluten.

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 gluten (traces possibles)
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	~ 1'140 kJ / 268 kcal
Glucides	~ 13.0000 g
dont sucre	~ 8.0000 g
Protéine	~ 54.0000 g
Sel	~ 26.0000 g
Fibres alimentaires	~ 0.5000 g

Groupe de produits

Bouillons / Fonds

Informations nutritionnelles

Sans graisse
Sans huile de palme / graisse de palmier

Plus d'informations

Application

Pour la préparation des mousses avec jambon, volaille ou gibier. Pour garnir des canapés avec poisson, oeuf, asperges, veau, volaille. Pour gelée et du jambon en gelée. Pour mayonnaise en gelée.

Préparation

Porter l'eau à ébullition et laisser refroidir à 80°C.
Ajouter la masse en remuant avec un fouet jusqu'à dissolution complète.

Emballage CU

Carton

Données logistiques

Nombre de CU par TU	1
Dimensions TU (L/P x I X H) en mm	292 x 190 x 320
Nombre de couches par palette	5
Nombre de TU par palette	80

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.