

Sauce tomate 4x5 kg

Numéro d'article	841858
Groupe de produits	Sauces / Sauces liées
Description	Cuisine Pro - efficacité eprouve. Sauce instantanée exclusive à la tomate, à l'arôme fruite, caractéristique de la tomate.
Ingrédients	Tomates déshydratées 52%, amidon de tapioca modifie, maltodextrine, fructose, sel comestible iode, amidon de maïs modifie, protéines végétales hydrolysées (soja), graisse de palme, oignons deshydrates, extrait de levure, huile de colza, ail deshydrate, épaississants (farine de graines de guar), jus de betteraves seche colorant, épices, acidifiant (acide citrique), extrait de vin rouge. Peut contenir des traces de gluten.
Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent: Valeur énergétique 1420 kJ 337 kcal Graisses 4 g Acides gras satures 1.5 g Glucides 60 g Sucres 36 g Protéines 11 g Sel 7.5 g
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - additifs exhausteurs de got - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants
Allergènes et gluten / lactose	La recette ne contient pas: - ingrédients glutineux* - ingrédients lacteux - ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras) *Peut contenir des traces de gluten
Dosage	180 g du produit, 1 l de l'eau
Préparation	1. Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (50°C) et délayer vivement au fouet. 2. Porter à ébullition et laisser mijoter 2 minutes en remuant de temps en temps.
Rendement	5 kg = 30 l
Utilisation	Multiples applications dans la cuisine viande et végétarienne.

- Peut être régénéré
- Stable au bain-marie
- S'apprête à la surgélation
- Vegan
- Granulée

Durée de conservation	18 mois												
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!												
Emballage	Carton avec 4 sachets (PE) à 5 kg												
Unité de vente	Carton 4x5 kg												
Unité d'expédition	<table><tr><td>Par carton</td><td>4 sachets</td></tr><tr><td>Couche par palette</td><td>4</td></tr><tr><td>Par palette</td><td>32 cartons</td></tr><tr><td>Poids net par carton</td><td>20.000 kg</td></tr><tr><td>Poids brut par carton</td><td>20.770 kg</td></tr><tr><td>Mesures per carton</td><td>39 x 29 x 39 cm</td></tr></table>	Par carton	4 sachets	Couche par palette	4	Par palette	32 cartons	Poids net par carton	20.000 kg	Poids brut par carton	20.770 kg	Mesures per carton	39 x 29 x 39 cm
Par carton	4 sachets												
Couche par palette	4												
Par palette	32 cartons												
Poids net par carton	20.000 kg												
Poids brut par carton	20.770 kg												
Mesures per carton	39 x 29 x 39 cm												
Code EAN / UPC	7610121411062 (sachet) / 07610121946335 (carton)												

Information légale Les données figurant sur la présente fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice tiennent lieu de vue d'ensemble. Etant donné que l'entreprise HACO améliore en permanence ses recettes, les informations relatives à un produit sont susceptibles de varier. Dans ce cas, seules les données figurant sur le produit sont déterminantes.