

Bouillon de poule 900 g

Numéro d'article	824948
Groupe de produits	Bouillons / Bouillons de poule
Description	Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Pâte jaune pour la préparation d'un bouillon de poule bien arrondi et savoureux.
Ingrédients	Sel comestible iodé, extrait de levure, graisse de poule et viande de poule déshydratée (de l'UE) 13 %, maltodextrine, graisse de palme, arômes, épices, exhausteur de goût (E 635), oignons déshydratés, acidifiant (acide citrique), huile des grains de céleri .
Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent: Valeur énergétique 1330 kJ 320 kcal Graisses 23 g Acides gras saturés 11 g Glucides 17 g Sucres 1.5 g Protéines 11 g Sel 45 g
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - 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)
Dosage	18 g du produit pour 1 l de l'eau
Préparation	Dissoudre la quantité nécessaire du produit en remuant dans l'eau bouillante.
Rendement	900 g = 50 l
Utilisation	Ce produit équivaut à un bouillon de poule corsé et est parfait pour être servi directement avec n'importe quelle garniture. Pour assaisonner et relever un bouillon de poule conventionnel. Un produit idéal pour la cuisson de spécialités italiennes (ravioli, tortellini, cannelloni in brodo, pâtes, risotto, riz pilaf etc.). Pour la préparation de fonds blancs (fond de base pour la sauce suprême, la crème de volaille et les veloutés). Pour divers potages orientaux et des spécialités au curry. <input checked="" type="checkbox"/> Peut être régénéré <input checked="" type="checkbox"/> S'apprête à la surgélation <input checked="" type="checkbox"/> Stable au bain-marie <input checked="" type="checkbox"/> Pâte
Durée de conservation	18 mois

Stockage Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.

Emballage Boîte en plastique avec couvercle et étiquette en papier colorée.

Unité de vente Boîte 900 g

Unité d'expédition

Par carton	6 boîtes
Couche par palette	5
Par palette	60 cartons
Poids net par carton	5.400 kg
Poids brut par carton	5.898 kg
Mesures per carton	32.4 x 21.9 x 16.0 cm

Code EAN / UPC 7610121210108 (boîte) / 07610121933823 (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.