

27. février 2026

## Fond blanc de veau 900 g

Cuisine Pro

6 boîtes de 900G par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Produit de base clair, délicatement épicé, avec une savoureuse note de viande de veau et une pointe de sel.

Numéro d'article 825804

GTIN CU 07610121211464



GTIN TU 07610121958475



### Contenu du produit

#### Composition

Ingrédients: Maltodextrine, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), arômes, protéines végétales hydrolysées (maïs), sucre, viande de veau en poudre 2,0%, huile de colza, oignons déshydratés 1,0%, dextrine, champignons de Paris déshydratés, épices, carottes déshydratées 0,2%, extrait d'oignons. Peut contenir des traces de lait, Mustard, œufs, céleri, soja, Seigle, Blé, Épeautre, Avoine, Khorasan, Orge.

#### Durée de vie à partir de la production

720 Jours

#### Qualité et transparence

Exempt d'exhausteurs de goût soumis à déclaration obligatoire

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	~ 1'328 kJ / 313 kcal
Graisse	~ 2.0000 g
dont acides gras saturés	0.4000 g
Glucides	~ 69.0000 g
dont sucre	~ 9.1000 g
Protéine	~ 4.5000 g
Sel	~ 19.3000 g
Fibres alimentaires	0.5000 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

30g/L

---

### Rendement

30L

---

### Application

Comme fond pour préparer des potages, des sauces, des potées. Pour bouillir, étuver de la viande de veau et des plats de viande blanche, des mets de riz. Pour relever et assaisonner des potages, des sauces, des mets, de la chair de saucisses, des farces etc.

---

### Préparation

Dissoudre le produit dans l'eau bouillante en mélangeant au fouet.

### 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	5.4
Poids brut TU en kg	6.55
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!