

27. février 2026

Fond blanc de volaille 900 g

Cuisine Pro

6 boîtes de 900g par carton

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Fond clair au goût intense de volaille, relevé d'épices.

Numéro d'article 822404

GTIN CU 07610121210597



GTIN TU 07610121940005



Contenu du produit

Composition

Ingrédients: Maltodextrine, sel comestible iodé, extrait de levure, graisse de poule et viande de poule déshydratée 5.4%, protéines végétales hydrolysées (maïs), arôme (contient: OEUF), sucre, oignons déshydratés, antiagglomérant (E 551), ail déshydraté, acidifiant (acide succinique), exhausteurs de goût (glutamate de sodium, diguanylate de sodium, inosinate de sodium), épices.

Peut contenir des traces de Épeautre, Avoine, Blé, Khorasan, Seigle, 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	~ 1'350 kJ / 319 kcal
Graisse	~ 4.8000 g
dont acides gras saturés	~ 1.6000 g
Glucides	~ 61.0000 g
dont sucre	~ 8.1000 g
Protéine	~ 7.7000 g
Sel	~ 20.5000 g
Fibres alimentaires	~ 0.5000 g

Groupe de produits

Bouillons / Fonds

Informations nutritionnelles

Stable à la congélation

bain-marie stable

Peut être régénéré

Plus d'informations

Dosage

35g/L

Rendement

~25L

Application

Comme fond pour préparer des potages et des sauces de volaille maison, pour pocher de la viande de volaille, pour préparer des mets de riz, des potées, des spécialités de pâtes. Mais également pour assaisonner et relever toutes sortes de mets de volaille froids et chauds, 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	6.42
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!