

## Fond de veau brun lié 800 g

Image	
Numéro d'article	840704
Groupe de produits	Fonds
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Fond brun, légèrement lié, avec un goût corsé de veau, rehaussé d'épices.
Information	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Peut être régénéré</li><li>✓ Stable au bain-marie</li><li>✓ S'apprête à la surgélation</li><li>✓ Granulée</li></ul>
Ingrédients	<p>Maltodextrine, farine de riz, extrait de levure, sel comestible iodé, fécule de pommes de terre, arômes (contient: <b>soja</b>), sucre, viande de veau en poudre 2.9%, extrait de viande de boeuf, tomates en poudre 2.0%, huile de colza, épaississants (farine de graines de caroubes, farine de graines de guar), exhausteur de goût (glutamate de sodium, inosinate de sodium, diguanylate de sodium), <b>sauce de soja séché (graines de soja, sel comestible)</b>, épices, jus de betteraves séché colorant, extrait de vin rouge.</p> <p>Peut contenir des traces de gluten.</p>

<b>Valeur nutritive</b>	100 g de produit sec contiennent:	
	Valeur énergétique	1410 kJ
		334 kcal
	Graisses	2.5 g
	Acides gras saturés	0.6 g
	Glucides	64 g
	Sucres	8 g
	Protéines	13 g
Sel	12 g	
<b>Additifs</b>	La recette ne comporte aucun des composants suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>- additifs exhausteurs de goût</li> <li>- colorants artificiels</li> <li>- agents de conservation</li> <li>- antioxydants</li> </ul>	
<b>Allergènes et gluten / lactose</b>	La recette ne contient pas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingrédients glutineux*</li> <li>- ingrédients lacteux</li> <li>- ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)</li> </ul> <p>*Peut contenir des traces de gluten</p>	
<b>Dosage</b>	60 g du produit, 1 l de l'eau	
<b>Préparation</b>	Verser la masse nécessaire en remuant vivement avec un fouet dans l'eau chaude. Laisser mijoter 1 minute en remuant.	
<b>Utilisation</b>	Pour la préparation de ragoût, de fricassée, de l'émincée par ex. de veau, du lapin, de cabri ou de la volaille. Comme sauce brune légèrement liée parfumée et enrichie selon goût. Egalement idéale pour assaisonner et relever de sauces brunes maison.	
<b>Rendement</b>	800 g = 13.3 l	
<b>Durée de conservation</b>	24 mois	
<b>Stockage</b>	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!	
<b>Emballage</b>	Boîte ronde chemisée d'aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique.	
<b>Unité de vente</b>	Boîte 800 g	
<b>Unité d'expédition</b>	Par carton	6 boîtes
	Couche par palette	4
	Par palette	36 cartons
	Poids net par carton	4.800 kg
	Poids brut par carton	5.820 kg
	Mesures par carton	37.8 x 25.8 x 19.6cm

<b>Code EAN / UPC</b>	7610121411796 (boîte) / 07610121957577 (carton)
<b>Information légale</b>	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.