

CH-3073 Gümligen, 7 novembre 2025

## FICHE DU PRODUIT

### Bisque base crustacés 1KG

Numéro d'article: 840406

	<b>Groupe de produits:</b> Sauces
Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Poudre, se dissout à chaud - la base exclusive au goût de crustacés. Base pour potages ou sauces.	
<b>Unité de vente:</b>	<b>Unité commerciale:</b> par carton 6 boîtes à 1 kg
<b>GTIN Unité de vente:</b> 07610121411215	<b>GTIN Unité commerciale:</b> 07610121944607

## INGRÉDIENTS, VALEURS NUTRITIONNELLES, ALLERGÈNES

### Composition

Ingrédients: Farine de BLÉ, tomates en poudre 18%, CREVETTES déshydratées 15%, graisse de palme, sel comestible iodé, oignons déshydratés, sirop de glucose déshydraté, extrait de levure, épaississants (farine de graines de caroubes, farine de graines de guar), arôme (contient de SOJA), POISSON en poudre 1.5%, HOMARD déshydraté 0.5%, extrait de vin blanc, épice, sucre, poudre de citron, safran, extrait de CÉLERI.

### Valeur nutritive

Par **100 Grammes** Non préparé à la sortie de l'emballage (UNPREPARED)

Énergie	Environ	385,0000 1.620,0000	kcal kJ
Graisse	Environ	15,0000	Grammes
Dont acides gras saturés	Environ	10,0000	Grammes
Glucides	Environ	39,0000	Grammes
Dont sucre	Environ	13,0000	Grammes
Protéine	Environ	19,0000	Grammes
Sel	Environ	11,0000	Grammes
Fibres alimentaires	Environ	5,1000	Grammes

## PLUS D'INFORMATIONS

<b>Consistance:</b> Granulés; Poudre	<b>Informations nutritionnelles:</b> Stable à la congélation; bain-marie stable; Peut être régénéré; avec de la graisse de palme
---	---

<b>Qualité et transparence:</b> Exempt d'additifs exhausteurs de goût; Exempt d'additifs colorants; Exempt d'antioxydants; Exempt d'ingrédients contenant du lactose (traces possibles); Sans conservateurs	<b>Durée de vie à partir de la production en jours:</b> 540
<b>Dosage:</b> 80g/L	<b>Utilisation:</b> Multiples applications dans la cuisine poisson.
<b>Rendement:</b> 12.5L	<b>Préparation:</b> 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 5 minutes en remuant de temps en temps.

## DONNÉES LOGISTIQUES

<b>Emballage CU:</b> Boîte	<b>Stockage:</b> Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!
<b>Nombre de CU par TU:</b>	6
<b>Poids net TU en kg:</b>	6,00
<b>Poids brut TU en kg:</b>	6,90
<b>Dimensions TU en mm:</b> (longueur/profondeur x largeur x hauteur)	378 x 258 x 196
<b>Nombre de couches par palette:</b>	8
<b>Nombre de TU par palette:</b>	72

## MENTIONS LÉGALES

Les informations contenues dans cette fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice sont fournies à titre indicatif uniquement. Les recettes HACO étant constamment améliorées, il peut y avoir des divergences par rapport aux informations figurant sur le produit. Dans ce cas, les informations figurant sur le produit font foi.