

27. février 2026

## Crème d'asperges 1 kg

Cuisine Pro

**12 boîtes à 1kg par carton**

Cuisine Pro - efficacité éprouvée. Velouté lié à la crème, au vrai goût d'asperges, agrémenté de petits morceaux d'asperges vertes.

Numéro d'article 832304

GTIN CU 07610121311010



GTIN TU 07610121932932



### Contenu du produit

#### Composition

Ingrédients: maltodextrine, LAIT écrémé en poudre, farine de riz, asperges déshydratées 14%, sel comestible iodé, sucre, extrait de levure, épaississants (farine de graines de caroubes, farine de graines de guar), oignons déshydratés 2%, huile de colza, arôme, épice, extrait de vin blanc.

Peut contenir des traces de Avoine, Khorasan, Épeautre, Seigle, Blé, 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)

Sans conservateurs

#### Consistance

Granulés Poudre

#### Valeur nutritive

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

Énergie	~ 1'390 kJ / 328 kcal
Graisse	~ 2.0000 g
dont acides gras saturés	0.5000 g
Glucides	~ 60.0000 g
dont sucre	~ 23.0000 g
Protéine	~ 15.0000 g
Sel	~ 11.0000 g
Fibres alimentaires	~ 5.0000 g

#### Groupe de produits

Soupes

#### Informations nutritionnelles

Stable à la congélation

bain-marie stable

Peut être régénéré

avec de l'huile de colza CH

végétarien

## Plus d'informations

---

### Dosage

75g/L

---

### Rendement

~13L

---

### Application

Comme hors-d'oeuvre ou comme plat du jour.

---

### Préparation

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. 3. Ajouter de la crème.

---

### Emballage CU

Boîte pliante

---

### Données logistiques

Nombre de CU par TU	12
Poids net TU en kg	12
Poids brut TU en kg	13.51
Dimensions TU (L/P x l X H) en mm	414 x 349 x 204
Nombre de couches par palette	3
Nombre de TU par palette	18

---

### Stockage

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

### 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.