

CH-3073 Gümligen, 7 novembre 2025

FICHE DU PRODUIT

Sauce aux champignons 800G

Numéro d'article: 840806

	Groupe de produits: Sauces
Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Sauce avec des nombreuses possibilités d'utilisation, avec des morceaux de Champignons de Paris. Végétarien. Recette HACOSAN.	
Unité de vente:	Unité commerciale: Par carton 6 boîtes à 800 G
GTIN Unité de vente: 07610121411642	GTIN Unité commerciale: 07610121953487

INGRÉDIENTS, VALEURS NUTRITIONNELLES, ALLERGÈNES

Composition

Ingrédients: Farine de BLÉ, PETIT-LAIT en poudre, champignons de Paris déshydratés et extrait de champignons de Paris 13%, amidon de maïs modifié, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), maltodextrine, épaississants (farine de graines de caroubes, farine de graines de guar), extrait de levure, huile de tournesol, oignons déshydratés, huile de colza, ail déshydraté, arômes, extrait de vin blanc, épice.

Valeur nutritive

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

Énergie	Environ	343,0000 1.450,0000	kcal kJ
Graisse	Environ	5,0000	Grammes
Dont acides gras saturés	Environ	0,6000	Grammes
Glucides	Environ	55,0000	Grammes
Dont sucre	Environ	17,0000	Grammes
Protéine	Environ	15,0000	Grammes
Sel	Environ	9,9000	Grammes
Fibres alimentaires	Environ	6,6000	Grammes

PLUS D'INFORMATIONS

Consistance: Granulés; Poudre	Informations nutritionnelles: Stable à la congélation; bain-marie stable; Peut être régénéré; avec de l'huile de colza; avec de l'huile de tournesol; végétarien
-----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Qualité et transparence: Exempt d'additifs exhausteurs de goût; Exempt d'additifs colorants; Exempt d'antioxydants; Sans conservateurs	Durée de vie à partir de la production en jours: 720
Dosage: 100 g du produit, 9 dl de l'eau, 1 dl la crème	Utilisation: Multiples applications dans la cuisine viande et végétarienne.
Rendement: 8L	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 et porter brièvement à ébullition.

DONNÉES LOGISTIQUES

Emballage CU: Boîte	Stockage: Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!
Nombre de CU par TU:	6
Poids net TU en kg:	4,80
Poids brut TU en kg:	5,82
Dimensions TU en mm: (longueur/profondeur x largeur x hauteur)	378 x 258 x 196
Nombre de couches par palette:	4
Nombre de TU par palette:	36

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.