

CH-3073 Gümligen, 7 novembre 2025

## FICHE DU PRODUIT

### Sauce de volaille 900G BTE

Numéro d'article: 842958

<b>Cuisine Pro</b>	<b>Groupe de produits:</b> Sauces
Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Poudre claire pour la préparation d'une sauce de volaille délicieuse. Recette HACOSAN.	
<b>Unité de vente:</b>	<b>Unité commerciale:</b> par carton 6 boîtes à 900 g
<b>GTIN Unité de vente:</b> 07610121410058	<b>GTIN Unité commerciale:</b> 07610121934035

## INGRÉDIENTS, VALEURS NUTRITIONNELLES, ALLERGÈNES

### Composition

Ingrédients: Farine de BLÉ, maltodextrine, PETIT-LAIT en poudre 13%, graisse de poule et viande de poule déshydratée 12%, amidon de maïs modifié, sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), LACTOSE, arômes, épaississants (farine de graines de caroubes, farine de graines de guar), extrait de levure, oignons déshydratés 0.8%, épices, acidifiant (acide citrique).

### Valeur nutritive

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

Énergie	Environ	374,0000 1.580,0000	kcal kJ
Graisse	Environ	9,0000	Grammes
Dont acides gras saturés	Environ	3,0000	Grammes
Glucides	Environ	61,0000	Grammes
Dont sucre	Environ	17,0000	Grammes
Protéine	Environ	11,0000	Grammes
Sel	Environ	10,0000	Grammes
Fibres alimentaires	Environ	2,7000	Grammes

## PLUS D'INFORMATIONS

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

<b>Qualité et transparence:</b> Exempt d'additifs exhausteurs de goût; Exempt d'additifs colorants; Exempt d'antioxydants; Sans conservateurs	<b>Durée de vie à partir de la production en jours:</b> 540
<b>Dosage:</b> 100 g du produit, 9 dl de l'eau, 1 dl de la crème	<b>Utilisation:</b> Pour tous les plats à la volaille.
<b>Rendement:</b> 9L	<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 mijoter 7 minutes en remuant de temps en temps. 3. Ajouter de la crème et porter rapidement à ébullition.

## 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>	5,40
<b>Poids brut TU en kg:</b>	6,50
<b>Dimensions TU en mm:</b> (longueur/profondeur x largeur x hauteur)	378 x 258 x 196
<b>Nombre de couches par palette:</b>	4
<b>Nombre de TU par palette:</b>	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.