

Gelée aromatique claire 2x5 kg

Numéro d'article	821678
Groupe de produits	Gelées / Gelées
Description	Cuisine Pro - efficacité eprove. Poudre pour un aspic légèrement sale, neutre du point de vue couleur.
Ingrédients	Gélatine alimentaire, sel comestible iode, sirop de glucose deshydrate, protéines végétales hydrolysées à partir de soja , acidifiant (acide citrique), extrait de levure, arômes, grains de celeri . Peut contenir des traces de gluten.
Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent: Valeur énergétique 1140 kJ 268 kcal Graisses 0 g Acides gras saturés 0 g Glucides 13 g Sucres 8 g Protéines 54 g Sel 26 g
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants
Allergènes et gluten / lactose	La recette ne contient pas: - ingrédients glutineux* - ingrédients lacteux - ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras) *Peut contenir des traces de gluten
Dosage	50-60 g du produit, 1 l de l'eau
Préparation	Porter l'eau ébullition et laisser refroidir à 80°C. Ajouter la masse en remuant avec un fouet jusqu'à dissolution complète.
Rendement	5 kg = 83-100 l
Utilisation	Pour la préparation des mousses avec jambon, volaille ou gibier. Pour lustrer des mets froids de poisson, homards, crabes, moules, crevettes. Pour garnir des canapés avec poisson, oeuf, asperges, veau, volaille. Pour gelée et du jambon en gelée. Pour mayonnaise en gelée.
	<input checked="" type="checkbox"/> Granule

Durée de conservation	24 mois												
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.												
Emballage	Carton avec 2 sacs en plastique (PE)												
Unité de vente	Carton avec 2 x 5 kg												
Unité d'expédition	<table> <tr> <td>Par carton</td> <td>2 sacs</td> </tr> <tr> <td>Couche par palette</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Par palette</td> <td>80 cartons</td> </tr> <tr> <td>Poids net par carton</td> <td>10.000 kg</td> </tr> <tr> <td>Poids brut par carton</td> <td>10.400 kg</td> </tr> <tr> <td>Mesures par carton</td> <td>29 x 19 x 32 cm</td> </tr> </table>	Par carton	2 sacs	Couche par palette	5	Par palette	80 cartons	Poids net par carton	10.000 kg	Poids brut par carton	10.400 kg	Mesures par carton	29 x 19 x 32 cm
Par carton	2 sacs												
Couche par palette	5												
Par palette	80 cartons												
Poids net par carton	10.000 kg												
Poids brut par carton	10.400 kg												
Mesures par carton	29 x 19 x 32 cm												
Code EAN / UPC	7610121211389 (sac) / 07610121954217 (carton)												
Information légale	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.												