

Sauce pour civet 1 kg

Numéro d'article 843904

Sauces / Sauces de délicatesse

Description

Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Sauce brune à la saveur aigrette, pour la préparation des civets et des rôtis de boeuf marinés.

Ingrédients

Maltodextrine, **farine de blé**, sel comestible iodé, légumes déshydratés 12% (oignons, tomates, ail), sucre, amidon de maïs modifié, extrait de levure, correcteurs d'acidité (E 332, E 575, E 262), épaississant (farine de graines de guar), protéines végétales hydrolysées (maïs), acidifiant (acide citrique), huile de colza, extrait de viande de boeuf 1.5%, arôme de gibier (contient du **gluten** et du **céleri**), jus de betteraves séché colorant, arôme naturel.

Valeur nutritive

100 g de produit sec contiennent:

Valeur énergétique	1260 kJ
	298 kcal
Graisses	2 g
Acides gras saturés	<0.5 g
Glucides	58 g
Sucres	14 g
Protéines	9 g
Sel	15 g

Additifs

La recette ne comporte aucun des composants suivants:
- additifs exhausteurs de goût
- colorants artificiels
- antioxydants

Allergènes et gluten / lactose

La recette ne contient pas:
- ingrédients lacteux
- ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras)

Dosage

110 g du produit, 1 l de l'eau

Préparation

1. Délayer la quantité nécessaire du produit avec un peu d'eau froide afin d'obtenir une masse lisse. Porter l'eau restante à ébullition.
2. Verser ce mélange dans l'eau bouillante en remuant.
3. Ajouter la viande crue ou sautée et cuire à tendreté.

Rendement

1 kg = 9.1 l

Utilisation

Multiplés applications dans la cuisine viande.

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Peut être régénéré | <input checked="" type="checkbox"/> S'apprête à la surgélation |
| <input checked="" type="checkbox"/> Stable au bain-marie | <input checked="" type="checkbox"/> Granulée |

Durée de conservation 24 mois

Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!	
Emballage	Boîte ronde chemisée d'aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique	
Unité de vente	Boîte 1 kg	
Unité d'expédition	Par carton	6 boîtes
	Couche par palette	4
	Par palette	36 cartons
	Poids net par carton	6.000 kg
	Poids brut par carton	6.900 kg
	Mesures per carton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
Code EAN / UPC	7610121410911 (Boîte) / 07610121939863 (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.	