Sauce Demi-Glace Végétarienne +/-1kg

Réf : **13954**

Fournisseur : CUISINE SOLUTIONS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 5 poches	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	eau 81.5%, base de sauce aromatisée (arôme, colorant : caramel ordinaire contient LAIT) 17.3%, concentré de tomates, amidon modifié de manioc, ail, fond de légumes extraits de carottes, extraits doignons, extraits de poireau ; sel ; eau ; épices, poivre blanc, épaississant : gomme xanthane
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Conditionnement sous-vide Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : céréales contenant du gluten, céleri, poisson, oeufs et produits à basse d'oeufs, mollusques, crustacés, moutarde, soja, sulfites, sésame, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	9 jours entre 0°C et +4°C poche fermée hermétiquement
Recommandations de mise en oeuvre	Produit congelé : bain marie : 65°C pendant 20min Produit décongelé : bain marie : 65°C pendant 15min

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 296	Énergie (kcal) : 70	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 12.1	Dont en sucres (g) : 5.6	Protéines (g) : 1.8
Matières grasses (g) : 1.64	Dont en acides gras saturés (g) : â‰¤0.5	Sel (g) : 1.8

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr