



Un concentré d'idées en bouteille :
1 litre de fond Secrets de Saucier permet de réaliser en un tour de main 25 litres d'une sauce homogène et sans grumeaux par simple addition d'eau !

Recette classique : pour réussir facilement toutes les incontournables recettes de la gastronomie française (blanquettes, sautés, cassolettes,...).

Mise en oeuvre :

Niveau de dilution identique pour tous les fonds de la gamme : 1/25

D'où, pour une utilisation en base de sauce : diluer 40ml de fond concentré dans 1L d'eau (pour environ 1L de base de sauce).

Bien agiter la bouteille avant utilisation

Composition :

Eau, sel, vin blanc, extrait de levure, arômes (contient : lait, céleri), amidon transformé de pomme de terre, jus de cuisson de veau déshydraté (1,2 %), exhausteurs de goût (glutamate et guanylate de sodium), poudre d'oignon, acidifiant : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	45
Valeur énergétique en kJ	307
Protéines en g	4.5
Glucides en g	6.5
Lipides en g	0.1

Conditionnement

Poids net UC en g	1147
Dimensions UC en cm (lxpxh)	7.4 x 7.4 x 28.3
Nombre UC par carton	6
Poids brut carton en kg	7.342
Dimensions carton en cm (lxpxh)	23.5 x 16 x 29.5
Dimensions palette en m	0.80 x 1.20 x 1.10

Nb de cartons / couche	25
Nb de couches / palette	3
Nb de cartons / palette	75
Nb UC / palette	450
Gencod	303 681 002922 8

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

A conserver dans un endroit frais et sec