

Pour la cuisine moderne. Depuis 1886.

**Herò**  
GASTRONOMIQUE



# RAPIDE & BON

Bouillons, sauces  
et soupes



# La base du bon goût: tradition et qualité



## Mmmhhh – il faut que ce soit bon!

Qu'il s'agisse de boissons ou de mets – nous jugeons le goût de façon entièrement subjective: c'est bon ou cela ne l'est pas. Seuls les experts et expertes sont doués de l'aptitude à pouvoir décrire l'odeur et le goût de manière neutre.

C'est précisément là que réside le secret de nos produits, car ils sont non seulement fabriqués avec des ingrédients de premier choix, mais également adaptés soigneusement au «goût suisse» traditionnel: les arômes harmonieux sont perçus comme une expérience gustative familière et authentique par vos hôtes. Peu importe que vous optiez pour une alimentation complète légère, des sauces riches ou des soupes corsées – ce qui compte, c'est de se régaler!

## Votre avantage: moins de travail et plus de temps pour la créativité

Quelles sont les préférences de vos hôtes? Plats traditionnels, cuisine gastronomique ou alimentation spéciale – le bon goût est toujours de saison. Par conséquent, optez pour des produits de base et des produits finis de qualité qui vous facilitent la vie de façon fiable au quotidien.

Les bouillons et les sauces Hero vous offrent les bases les plus variées et vous permettent de vous concentrer sur la préparation de vos plats. Grâce à nos produits de base fonctionnels, vous simplifiez vos processus de travail et gagnez ainsi du temps pour réaliser vos idées et créations individuelles.

Nous accordons une importance particulière à une qualité constante et à des recettes infaillibles dont le goût fait la différence en guise d'affinage ou de base – de quoi susciter l'enthousiasme de vos hôtes.

Vous souhaitez en savoir plus sur nos produits? Contactez votre conseiller de vente Hero!

## Alimentation complète légère



La demande d'alimentation complète légère (LVK) et de produits exempts d'allergènes augmente également dans le domaine de la restauration conventionnelle. Les clients souhaitent des plats nourrissants qui sont non seulement savoureux, mais également digestes. Notre philosophie: l'alimentation complète légère est bien tolérée et a bon goût! **Apprenez-en plus à ce sujet à partir de la page 12.**

Les meilleurs ingrédients de base pour des créations raffinées

# Pourquoi Hero? ✓

## Toujours une longueur d'avance

Hero Gastronomique fait partie des entreprises majeures en matière de conseil et de satisfaction des exigences les plus diverses, mais également de qualité et de fiabilité des produits. Une tendance nous tient à cœur: l'alimentation complète légère (LVK) gagne en importance – vos hôtes doivent ou souhaitent s'alimenter d'une manière qui ménage l'estomac et l'intestin, voire exempte d'allergènes. Un repas savoureux répondant à ce régime spécial doit remplir de nombreux critères, que ce soit en termes de particularités de vos hôtes ou de caractéristiques de votre établissement. En collaboration avec des experts et des expertes en nutrition, nous avons développé l'assortiment Cuisine Nutrition, spécifiquement adapté à vos défis. Vous pouvez vous y fier – pour une simple et bonne raison: Hero incarne la compétence en matière de développements innovants depuis plus de 130 années. Une vraie passion!

- ✓ **Un assortiment varié**  
Avec Hero Gastronomique, couvrez tous vos besoins en bouillons pour des idées créatives, en liants qui réussissent à coup sûr ou en soupes préparées en un rien de temps – adaptés harmonieusement pour un goût incomparable. Vous trouverez une sélection plurielle de produits ainsi qu'une foule d'informations intéressantes sur l'alimentation spéciale dans la catégorie «LVK» – Cuisine Nutrition. Cela vaut la peine d'y jeter un coup d'œil.
- ✓ **Qualité constante et certifiée**  
Nous n'utilisons que des ingrédients sélectionnés pour nos produits de base et prêts à l'emploi. En ce qui concerne l'alimentation spéciale, en particulier, vous devez pouvoir compter sur désignations fiables des produits. Grâce à notre qualité certifiée et contrôlée, vous faites le choix de la sécurité.
- ✓ **Le principe des portions**  
Les portions sont efficaces et sûres. Voilà pourquoi, en collaboration avec des experts et des expertes en nutrition, nous avons développé des produits en portions qui répondent spécifiquement à vos besoins et sont ergonomiques.

## Informations allergies, régime et caractéristiques produits

S'y retrouver en un coup d'œil: ces pictogrammes renvoient à des informations importantes et à des caractéristiques produits particulières dans chaque catégorie.



**Sans gluten**  
Sans céréales contenant du gluten telles que le blé, l'épeautre, le seigle, l'orge et l'avoine



**Sans lactose**  
Ne contient pas de lactose



**Végétalien**  
Ne contient aucun produit animal



**Végétarien**  
Contient uniquement des œufs, du lait et/ou du miel



**Instantané**  
Instantanément soluble



**Bain-marie**  
Stable au bain-marie



**Temps de préparation**  
Recommandation pour la durée de préparation





## Bouillons et sauces

### Vos avantages

- Goût exceptionnel
- Recettes infaillibles
- Rendement élevé
- Assortiment varié
- Fabrication suisse

## Sommaire

### BOUILLONS ET SAUCES | Page 5

Cuisine créative: les bouillons Hero font partie des produits de base éprouvés dans chaque cuisine. Choisissez entre la pâte et la poudre dans plusieurs tailles de conditionnement et variétés, comme le bouillon de bœuf, de poule et de légumes.

Avec de la sauce, s'il vous plaît! Sauces Hero - la gamme complète pour l'utilisation quotidienne dans chaque cuisine: sauces pour rôti, jus de rôti clair ou demi-glace ainsi que roux et amidon de maïs.



### SOUPES | Page 8

Mmmhhh, quel fumet! Les soupes Hero, préparées en un tournemain, sont tout simplement irrésistibles. Choisissez entre un potage des Grisons à l'orge Hero et une soupe goulasch Hero dans plusieurs conditionnements.



### CUISINE NUTRITION «LVK» | Page 12

Si léger, si bon: Hero Cuisine Nutrition propose un large assortiment de produits destinés à l'alimentation équilibrée. Laissez-vous convaincre par des sauces, des bouillons et des soupes tout simplement goûteux. Disponibles en grand conditionnement et, en exclusivité, en sachets portions pratiques.

Outre nos produits, vous recevrez de précieuses informations concernant la tendance alimentaire «LVK».



## Bouillons, sauces, roux et liants Hero



# Le bon goût réussit toujours!

Le bouillon fait-il également partie de vos produits de base? Cet ingrédient de base aromatique est polyvalent en cuisine - il est donc d'autant plus important qu'il soit de qualité! Les bouillons Hero offrent des nuances gustatives plurielles et vous permettent de laisser libre cours à votre imagination. La sauce pour rôti, le jus de rôti clair et la demi-glace séduisent par leur arôme intense et leur belle couleur. Conseil: pour lier les sauces brunes et claires, optez pour le roux brun ou blanc, voire l'amidon de maïs classique.

Bouillons et sauces de base Hero – sources d'inspiration pour vos idées culinaires créatives!



| Article   |         | Caractéristiques du produit   | Conditionnement                           | N° d'art.            | Préparation   |
|---|---------|---|---|----------------------|---|
| <b>Bouillon de poule</b><br>Pour la préparation d'un bouillon de poule clair et aromatique. Idéal comme base de soupes maison et de sauces ou pour assaisonner.   | • •     | - Instant<br>- Pâte<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Sans garnitures                                   | Seau de 8kg = 400l<br>Seau de 1,2kg = 60l | 2949.710<br>2949.182 | 1. Faire bouillir de l'eau.<br>2. Ajouter la pâte (20g pour 1l).<br>3. Dissoudre en remuant.  |
| <b>Bouillon de bœuf</b><br>Goût corsé, teinte brun doré, rendement élevé. Idéal comme base de soupes maison et de sauces ou pour assaisonner.   | • •     | - Instant<br>- Pâte<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures                                | Seau de 8kg = 400l<br>Seau de 1,2kg = 60l | 2951.710<br>2951.182 |   |
| <b>Jus de rôti clair</b><br>Jus de rôti relevé au goût intense de viande et de couleur foncée. Non lié. Excellent avec les rôtis, les plats mijotés et les mets à la minute.  | • •     | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Non lié         | Sachet de 4kg = 50l                       | 2995.350             | 1. Mélanger la poudre dans de l'eau chaude (80g pour 1l).<br>2. Laisser mijoter pendant 1 minute à feu doux en remuant.                         |
| <b>Sauce de rôti liée</b><br>Sauce légèrement liée au goût intense. Idéale avec les plats de viande, de volaille et mijotés ou comme base de sauces pour des créations personnelles.  | • •     | - Instant<br>- Poudre<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Légèrement liée                              | Sachet de 4kg = 40l                       | 2954.350             | 1. Mélanger la poudre dans de l'eau chaude (100g pour 1l).<br>2. Laisser mijoter pendant 1 minute à feu doux en remuant.                        |
| <b>Demi-Glace</b><br>Saveur intense de viande, couleur foncée d'un éclat appétissant. Idéale comme sauce classique à servir avec les plats de viande, de volaille et mijotés ou comme base de sauces pour des créations personnelles. | •       | - Instant<br>- Poudre<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Liée   | Sachet de 4kg = 40l                       | 2955.350             | 1. Mélanger la poudre dans de l'eau froide ou chaude (100g pour 1l).<br>2. Laisser mijoter pendant 1 minute à feu doux en remuant.              |
| <b>Bouillon de viande</b><br>Bouillon de viande pauvre en matières grasses à la saveur intense de viande. Idéal comme base de soupes maison et de sauces ou pour assaisonner.   | • •     | - Instant<br>- Poudre<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures                              | Sachet de 4kg = 200l                      | 2987.350             | 1. Faire bouillir de l'eau.<br>2. Ajouter la poudre (20g pour 1l).<br>3. Dissoudre en remuant.  |
| <b>Bouillon de légumes</b><br>Bouillon de légumes pauvre en matières grasses au goût équilibré, assaisonné aux fines herbes. Idéal comme base de soupes maison et de sauces ou pour assaisonner.                                      | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Avec des herbes | Sachet de 4kg = 200l                      | 2956.350             |   |
| <b>Bouillon végétalien</b><br>Bouillon de légumes pauvre en matières grasses au goût de légumes frais, belle couleur claire. Convient comme base de soupes maison ou pour assaisonner les sauces, les soupes, le riz, etc.            | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures                              | Sachet de 4kg = 180l                      | 2986.350             | 1. Faire bouillir de l'eau.<br>2. Ajouter la poudre (22g pour 1l).<br>3. Dissoudre en remuant.  |
| <b>Roux brun</b><br>Granulés au goût neutre pour lier. Facile à doser, se dissout rapidement sans former de grumeaux.   | • • •   | - Instant<br>- Granulés   | Seau de 4,5kg = 45l                       | 2953.708             | Pour lier:<br>1. Ajouter les granulés/la poudre dans du liquide chaud (env. 100g pour 1l).<br>2. Laisser mijoter pendant 1 minute en remuant.   |
| <b>Roux blanc</b><br>Granulés au goût neutre pour lier. Facile à doser, se dissout rapidement sans former de grumeaux.  | • • •   | - Instant<br>- Granulés   | Seau de 4,5kg = 45l                       | 2952.708             |   |
| <b>Roux blanc, sans gluten, express</b><br>Poudre au goût neutre pour lier. Facile à doser, se dissout rapidement sans former de grumeaux.  | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés  | Seau de 2kg = 20l                         | 2023.183             |   |
| <b>Amidon de maïs</b><br>Une féculé à base de maïs servant à lier et à épaissir les soupes, les sauces, les desserts ou les fondues.  | • • • • | - Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Sans matières grasses  | Carton pliant de 2,5kg                    | 2774.631             | 1. Bien mélanger la poudre dans de l'eau froide.<br>2. Incorporer au liquide bouillant.<br>3. Laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes en remuant. |

# Soupes

## Vos avantages

- Recettes traditionnelles
- Préparation simple et rapide
- Infaillibles



# Les soupes – mmmhhh, quel fumet...

... et le potage à l'orge et la soupe goulasch sont également irrésistiblement délicieux!

Les soupes ont une longue tradition – également chez Hero. Elles réchauffent, rassasient et nous rappellent parfois les soupes nourrissantes et goûteuses de notre enfance. Voilà pourquoi les recettes originales et une production soignée nous tiennent particulièrement à cœur.

Quand le temps presse, par exemple dans la restauration de montagne, mieux vaut miser sur le déjà fait que sur le fait maison: choisissez un concentré 1:1 à rendement élevé en sachet pour environ 20 portions ou une soupe prête à l'emploi dans sa boîte éprouvée.



Saviez-vous que nos soupes font partie des best-sellers de la restauration de montagne?

## Soupes Hero



**Concentré pour potage des Grisons à l'orge**  
Concentré pour potage des Grisons à l'orge avec morceaux (1:1). Selon une recette traditionnelle, savoureux et rendement élevé.



**Concentré pour soupe goulasch**  
Concentré pour soupe goulasch avec morceaux (1:1). Une saveur exceptionnelle avec des morceaux de viande entiers et rendement élevé.



**Potage goulasch**  
Soupe goulasch prête à l'emploi avec des morceaux de viande et de pommes de terre, relevée de paprika.



| Caractéristiques du produit  | Conditionnement                        | N° d'art. | Préparation  |
|--|--|-----------|--|
| Concentré avec morceaux (1:1).<br>En sachet pratique et peu encombrant.<br>Conservable sans réfrigération. | Sachet de 1,5 kg<br>= env. 20 portions | 2608.338  | 1. Mélanger le contenu du sachet de 1,5 kg avec 1,5l d'eau et réchauffer.<br>2. Remuer de temps à autre. |
| Concentré avec morceaux (1:1).<br>En sachet pratique et peu encombrant.<br>Conservable sans réfrigération. | Sachet de 1,5 kg<br>= env. 20 portions | 2607.338  |  |
| Prête à servir immédiatement.<br>En boîte pratique ¾.  | Boîte de 3 kg<br>= env. 12 portions    | 2603.110  | Réchauffer brièvement le contenu.<br>Idéal également pour réchauffer des portions individuelles.         |

# Cuisine Nutrition «LVK»

## Vos avantages

- Saveur exceptionnelle
- Pour une alimentation complète, légère et digeste
- Sans gluten ni lactose
- Sans ingrédients présentant un potentiel allergène
- Sans graisse de palme
- Fabrication suisse



# Hero Cuisine Nutrition: une longueur d'avance

**Alimentation complète légère (LVK) pour les besoins nutritionnels spécifiques - ce que vous devez savoir!** Le régime spécial «LVK» ne cesse de gagner en importance - mais quelles sont les répercussions pour vous?

De plus en plus d'hôtes privilégient une alimentation ménageant l'estomac et l'intestin ou veillent aux allergènes, parce qu'ils souffrent d'allergies ou en craignent certains. Si le régime spécial était principalement pertinent dans les hôpitaux et les maisons de retraite, il gagne aujourd'hui rapidement en importance dans la restauration et l'hôtellerie. Un défi?

Pas du tout. Pour répondre à vos besoins spécifiques, nous avons développé la gamme exhaustive Cuisine Nutrition en collaboration avec des experts et des expertes en nutrition - selon les directives les plus strictes. Qu'est-ce que cela signifie? Il n'existe pas de normes légales pour les produits LKV - uniquement des valeurs de tolérance. À présent, Hero Cuisine Nutrition passe à l'étape suivante: vous pouvez recourir à des produits absolument fiables, au goût exceptionnel!



**i Allergie\*** ohne zugesetzte Allergene  
sans allergènes ajoutés  
senza aggiunta di allergeni

## Qu'est-ce que l'alimentation complète légère?

**Un régime léger (LKV) repose sur une alimentation complète à base de denrées digestes, ménageant le système digestif.**

Il s'agit d'un régime léger qui se base, en matière d'apports nutritionnels et énergétiques, sur les recommandations formulées par la pyramide alimentaire de la Société suisse de nutrition (SSN), dans l'idée d'une alimentation saine.

Cette alimentation se différencie simplement par la suppression ou la consommation limitée de denrées lourdes à digérer et le recours à des modes de préparation bien tolérés par l'organisme. Si la tolérance à l'égard des aliments varie d'un individu à l'autre, elle est également conditionnée par différents facteurs. Il importe donc d'identifier les denrées et les modes de préparation qui, d'expérience, entraînent des difficultés, et de les remplacer de manière ciblée. La devise de ce régime alimentaire est toute simple: tout ce qui est bien toléré est permis!



## Petit ABC des aliments: lourds ou faciles à digérer?



**✗ Difficile à digérer par expérience**

### Soupes

Soupes riches en graisses, soupes contenant des légumes provoquant des ballonnements, légumineuses, soupes de farine fortement grillée, soupe goulasch, bouillon avec des croûtons au fromage ou des pois chiches, soupe à l'orge des Grisons

### Sauces

Sauces grasses et brunes, sauces riches en graisses telles que la sauce hollandaise, béarnaise, mayonnaise, sauce au fromage, tartare ou au poivre, vinaigrette, sauces à l'huile froides, sauce Café de Paris, sauces très épicées type arrabbiata, curry

### Épices

Oignons, ail, ciboulette, épices fortes telles que le poivre de Cayenne et le piment, grains de poivre, paprika fort, curry fort, tabasco, sauce Worcester, sauce soja, moutarde forte

### Légumes

Haricots, haricots secs, toutes les variétés de choux, chou de Bruxelles, branches de chou-fleur et de brocoli, chou rouge chinois, pois mange-tout, petits pois, ail, poireau, oignons, grains de maïs, raifort, radis, rhubarbe, scorsonères, poivrons; tous les champignons, compote aux raves, choucroute, légumes au vinaigre tels que les câpres, les cornichons, les oignons perlés, les fruits à la moutarde

**✓ Facile à digérer par expérience**

### Soupes

Bouillons de légumes ou de viande allégés avec morceaux, soupes liées avec du pain, de la farine, du riz, de la semoule, de l'avoine, du millet, du tapioca, de l'orge perlée, légumes faciles à digérer ou pommes de terre, soupe à la farine légèrement grillée

### Sauces

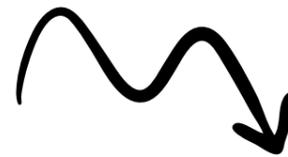
Jus de viande, de poisson ou de légumes pauvres en graisses, sauce claire et pauvre en graisses à la viande, au poisson ou aux légumes, sauce douce au curry, au paprika ou aux fines herbes, sauce au safran, au yogourt ou au séré, mayonnaise au séré, mayonnaise allégée en matières grasses, rémoulade et hollandaise en petites quantités avec les ingrédients adaptés, sauce tomate légère, sauce béchamel allégée en matières grasses

### Épices

Fines herbes fraîches ou séchées, épices douces (p. ex. safran, cumin, coriandre, muscade, clou de girofle, paprika doux, curry doux), vinaigre, extraits de viande et de levure allégés, purée de tomates, jus de citron, moutarde douce et poivre en petites quantités

### Légumes

aubergines, artichauts, bouquets de chou-fleur et de brocoli, chou chinois cuit, endives, fenouil, concombres, carottes, céleri-rave, chou-rave, côtes de bette, courge, laitue, blette, pâtisson, carottes jaunes, betteraves, courgettes rondes, navets, épinards, asperges, céleri en branches, tomates, courgettes



# Tout est clair?



«LVK» est un thème complexe.

**Nous vous éclairons:**

Contactez sans tarder votre conseiller de vente au 062 885 54 50!

# Hero Cuisine Nutrition – si léger, si bon

Hero Cuisine Nutrition vous offre un choix varié de produits de base et instantanés assurant une alimentation équilibrée et digeste. Nos labels renvoient de manière fiable à diverses caractéristiques produits. De quoi trouver les produits souhaités en toute simplicité.

Veillez noter que tous les produits sont exempts de gluten, de lactose et de tout autre ingrédient présentant un potentiel allergène, hormis le potage crème à l'avoine et le consommé Célestine.



## Sauces, bouillons et soupes «LVK» Hero



| Article   |         | Caractéristiques du produit   | Conditionnement          | N° d'art. | Préparation  |
|---|---------|---|--------------------------|-----------|--|
| <b>Base pour potages crèmes «LVK»</b><br>Base végétalienne pour potages crèmes, pour la création d'une multitude de soupes. Saveur neutre.  | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses                      | Sachet de 4 kg = 50l     | 2697.350  | 1. Diluer lentement la poudre dans de l'eau froide, tiède ou chaude (80 g pour 1l).<br>2. Porter à ébullition.<br>3. Faire mijoter 5 minutes à feu doux en remuant de temps à autre. |
| <b>Jus de base clair végétalien «LVK»</b><br>Jus de base végétalien, pauvre en matières grasses, au goût intense et de couleur foncée. Non lié. Idéal comme sauce classique à servir avec les plats de viande, de volaille et mijotés ou comme base pour des créations végétaliennes individuelles. | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Non lié         | Sachet de 4 kg = 50l     | 2771.350  | 1. Mélanger la poudre dans de l'eau chaude (80 g pour 1l).<br>2. Laisser mijoter pendant 1 minute à feu doux en remuant.   |
| <b>Demi-Glace «LVK»</b><br>Saveur intense de viande, couleur foncée d'un éclat appétissant. Idéale comme sauce classique à servir avec les plats de viande, de volaille et mijotés ou comme base de sauces pour les créations personnelles.   | • •     | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Liée            | Sachet de 4 kg = 40l     | 2950.350  | 1. Mélanger la poudre dans de l'eau froide ou chaude (100 g pour 1l).<br>2. Laisser mijoter pendant 1 minute à feu doux en remuant.  |
| <b>Bouillon de légumes «LVK»</b><br>Bouillon de légumes pauvre en matières grasses, au goût équilibré. Idéal comme base de soupes maison et de sauces ou pour assaisonner.  | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures | Sachet de 4 kg = 200l    | 2972.350  | 1. Faire bouillir de l'eau.<br>2. Ajouter la poudre (20 g pour 1l).<br>3. Dissoudre en remuant.  |
| <b>Bouillon de bœuf «LVK»</b><br>Bouillon de bœuf corsé de couleur brun doré. Idéal comme base de soupes maison et de sauces ou pour assaisonner.   | • •     | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures | Sachet de 4 kg = 200l    | 2775.350  | 1. Faire bouillir de l'eau.<br>2. Ajouter la poudre (20 g pour 1l).<br>3. Dissoudre en remuant.  |
| <b>Potage crème aux légumes «LVK»</b><br>Délicieux potage crème aux légumes à base de pommes de terre, de carottes et de tomates.   | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures | Carton de 1,5 kg = 12,3l | 2605.650  | 1. Faire bouillir de l'eau.<br>2. Ajouter la poudre.<br>3. Faire mijoter 5 minutes à feu doux en remuant de temps à autre.   |
| <b>Potage crème aux asperges «LVK»</b><br>Potage crème aux asperges onctueux et aromatique.   | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures | Carton de 1,5 kg = 12,3l | 2606.650  | 1. Faire bouillir de l'eau.<br>2. Ajouter la poudre.<br>3. Faire mijoter 5 minutes à feu doux en remuant de temps à autre.   |
| <b>Potage crème aux tomates «LVK»</b><br>Potage crème classique aux tomates, de belle couleur rouge et au goût intense.   | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures | Carton de 1,5 kg = 12,3l | 2610.650  | 1. Faire bouillir de l'eau.<br>2. Ajouter la poudre.<br>3. Faire mijoter 5 minutes à feu doux en remuant de temps à autre.   |

# Hero Cuisine Nutrition en portions pratiques

Une véritable exclusivité Hero: nos portions instantanées de qualité se préparent rapidement et de façon sûre. De surcroît, elles sont idéalement adaptées à la quantité respective du repas. Le concept de portions a été développé en coopération avec de grands hôpitaux suisses - vous pouvez donc compter sur une préparation économique et pratique.



## Bouillons et soupes «LVK» Hero



| Article  |         | Caractéristiques du produit  | Conditionnement     | N° d'art. | Préparation   |
|--|---------|--|---------------------|-----------|---|
| <b>Bouillon de légumes «LVK»</b><br>Bouillon de légumes pauvre en matières grasses, en portion pratique et au goût équilibré.                | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures  | 50 portions de 4 g  | 2972.715  | 1. Verser 2dl d'eau chaude dans une tasse.<br>2. Ajouter le contenu du sachet.<br>3. Dissoudre en remuant.                                |
| <b>Bouillon de bœuf «LVK»</b><br>Bouillon de bœuf pauvre en matières grasses, en portion pratique, au goût corsé et affiné aux fines herbes. | • •     | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Aux fines herbes | 50 portions de 4 g  | 2974.715  |   |
| <b>Consommé Célestine «LVK»</b><br>Bouillon de légumes Célestine, assaisonné aux fines herbes.   | •       | - Instant<br>- Poudre<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Aux fines herbes                              | 50 portions de 8 g  | 2976.713  | 1. Verser 2dl d'eau chaude dans une tasse.<br>2. Ajouter le contenu du sachet.<br>3. Dissoudre en remuant et laisser reposer 2 minutes.   |
| <b>Potage crème aux légumes «LVK»</b><br>Délicieux potage crème aux légumes à base de pommes de terre, de carottes et de tomates.            | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures  | 30 portions de 22 g | 2693.714  | 1. Verser 1,8dl d'eau chaude dans une tasse.<br>2. Ajouter le contenu du sachet.<br>3. Dissoudre en remuant et laisser reposer 2 minutes. |
| <b>Potage crème à l'avoine «LVK»</b><br>Savoureux potage crème à l'avoine.   | • • •   | - Instant<br>- Poudre<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures                               | 30 portions de 22 g | 2691.714  |   |
| <b>Potage crème aux pommes de terre «LVK»</b><br>Crème de pommes de terre équilibrée.  | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures  | 30 portions de 22 g | 2695.714  |   |
| <b>Potage crème aux asperges «LVK»</b><br>Potage crème aux asperges onctueux et aromatique.  | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures  | 30 portions de 22 g | 2696.714  |   |
| <b>Potage crème aux tomates «LVK»</b><br>Potage crème classique aux tomates, de belle couleur rouge et au goût intense.                      | • • • • | - Instant<br>- Poudre<br>- Sans allergènes ajoutés<br>- Pauvre en matières grasses<br>- Sans garnitures  | 30 portions de 22 g | 2694.714  |   |

Pour la cuisine moderne.  
Depuis 1886.



Pour tout complément d'information et pour toute commande,  
contactez votre conseiller de vente Hero ou consultez notre site Internet.

Hero Gastronomie | 5600 Lenzburg | Tél. 062 885 54 50  
gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

printed in  
**switzerland**

