

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour*
FOND BRUN LIE

Réf info : T3701493

Code vrac : T3701493V indice 4

Code R&D : 118E1708

Créée le : 22.06.2015

Révisée le : 11.09.17 (4) (RG)

Page 1 / 2

DESCRIPTION

Fond brun lié demi glace.

Une recette très qualitative pour ce fond traditionnel avec un goût de viande bien marqué.

Une base culinaire indispensable pour tous les cuisiniers.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES Règlement (CE) 1169/2011Huile de colza et huile de karité, farine de blé (**gluten**), épaississants : amidon modifié de pomme de terre E1422 – gomme xanthane, arômes, sel, colorant : caramel E150c, oignon, tomate, extrait de bœuf en poudre (0,2%).**DOSAGE**

FOND BRUN DEMI GLACE		
Produit	Eau	Litres de Fond reconstitué
100 g	1 L	1L
La boîte= 1kg	10 L	10 L
FOND BRUN		
Produit	Eau	Litres de Fond reconstitué
50 g	1 L	1L
La boîte= 1kg	20 L	20 L
FOND BRUN DE MOUILLEMENT		
Produit	Eau	Litres de Fond reconstitué
25 g	1 L	1L
La boîte= 1kg	40 L	40 L

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de fond brun lié demi glace, dissoudre 100 g de pâte dans 1 litre d'eau en ébullition (n'en dissoudre que 25 g pour un fond de mouillement). Remuer jusqu'à dissolution complète et laisser mijoter 2 à 3 minutes. Bien refermer après utilisation, conserver dans un endroit sec et frais.

SUGGESTION DE PRESENTATION

Idéal pour mouiller les cuissons de nombreuses viandes. Pourra servir également de base pour de savoureuses sauces brunes. Les notes cuisinées de cette base culinaire permettent de relever harmonieusement les saveurs de nombreuses recettes de sauces, viandes ou légumes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini (100g/L)
Energie (kJ):	2000	180
Energie (kcal):	480	43
Matières grasses en g	31	2,8
Dont acides gras saturés en g:	11	1,0
Glucides en g	41	3,7
Dont sucres en g:	3,1	<0,5
Protéines en g :	8,1	0,7
Sel (Na x 2,5) en g :	10,1	0,93

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS

Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour*
FOND BRUN LIE

Réf info : T3701493

Code vrac : T3701493V indice 4

Code R&D : 118E1708

Créée le : 22.06.2015

Révisée le : 11.09.17 (4) (RG)

Page 2 / 2

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1 kg

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.