

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

FOND DE CANARD LIE

Réf info : 37 01 087

Code vrac : T3701087V indice 3

Code R&D : 217E13028

Créée le : 12.12.2013 (MR)

Révisée le : 10.03.2016 (3) (LS)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer un fond de canard lié.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n° 1169/2011)

Huile de palme, épaississants : E1422-E415, farine de blé (**gluten**), graisse et viande de canard (12%) (antioxydant : E392), sucre, sel, arômes, tomate, colorant : E150c, jus concentré d'oignon rissolé (maltodextrine de maïs et/ou pomme de terre, huile de tournesol), épices, oignon, acidifiant : E334, exhausteurs de goût : E631-E627, plante aromatique.

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de fond de canard lié, délayer au fouet, selon utilisation, 50 à 80g de pâte dans 1 litre d'eau tiède. Porter à ébullition et laisser cuire 2 minutes à feu doux.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
50 à 80g	1L	1L
La boîte de 880g	11 à 17,6L	11 à 17,6L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Idéal comme base de sauce, pour le déglacage d'une cuisson et pour le braisage des volailles.

Apporte des notes aromatiques gourmandes aux sauces accompagnant les magrets rôtis (canard à l'orange par exemple).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué à 80g/L
Energie (kJ):	2132	156
Energie (kcal):	513	37
Matières grasses en g	37	2,7
Dont acides gras saturés en g:	17	1,3
Glucides en g	37	2,7
Dont sucres en g:	12	0,9
Protéines en g :	5,8	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	10,5	0,78

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfite-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 = 15 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

Boîte de 880g.

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 oeuvre 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.