

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
FOND DE GIBIER LIÉ**Réf info : T37 01 027
Code vrac : T3701027V indice 6
Code R&D : 299A1601Créée le : 24.09.2013 (MR)
Révisée le : 12.12.2016 (5) (AZ)
Page 1 / 2**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer un fond de gibier lié.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)Huile de palme, arômes (**gluten**), épaississants : E1422-E415, farine de blé (**gluten**), sel, tomate, sucre, poudre de gibier (1,6%), acidifiant : E334, colorant : E150c, plantes aromatiques, épices.**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
50 à 80g	1 L	1L
Boite de 900g	11 à 18 L	11 à 18 L

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de fond de gibier, délayer au fouet 50 g à 80 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède. Porter à ébullition et cuire à frémissement pendant 2 minutes.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Base incontournable pour typer les sauces d'accompagnement de vos gibiers rôtis.

Idéal également en base de cuisson pour vos civets. Base de nombreuses sauces : poivrade, grand veneur, Diane...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué selon le dosage 80g/L
Energie (kJ):	1999	148
Energie (kcal):	481	36
Matières grasses en g	34	2,5
Dont acides gras saturés en g:	17	1,3
Glucides en g :	35	2,6
Dont sucres en g:	6,1	<0,5
Protéines en g :	6,7	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	15,5	1,2

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germe aérobie mésophile	< 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

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***FOND DE GIBIER LIE**

Réf info : T37 01 027

Code vrac : T3701027V indice 6

Code R&D : 299A1601

Créée le : 24.09.2013 (MR)

Révisée le : 12.12.2016 (5) (AZ)

Page 2 / 2

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 900g.

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.