

**FICHE TECHNIQUE***Base culinaire en pâte pour*  
**SAUCE AU CURRY**Réf info : T37 01 073  
Code vrac : T3701073V indice 3  
Code R&D : 290E1303Créée le : 25.10.2013 (MR)  
Révisée le : 02.07.2015 (3) (RG)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce au curry.

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

Huile de palme, amidon de maïs, curry (15,7%) (curcuma, coriandre, cumin, fenugrec, paprika, persil, ail, fenouil, thym, romarin), farine de blé (**gluten**), sel, sirop de glucose de blé, sucre, huile de tournesol, arômes, poivrons rouge et vert, acidifiant : acide citrique, oignon, tomate, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre).

**DOSAGE**

| Produit       | Eau  | Crème liquide | Litres de sauce reconstituée |
|---------------|------|---------------|------------------------------|
| 150g          | 0,8L | 0,2L          | 1L                           |
| Boîte de 825g | 4,4L | 1,1L          | 5.5L                         |

**MODE DE PREPARATION**

Délayer la pâte dans le mélange eau et crème. Cuire à frémissement pendant 3 minutes en remuant à l'aide d'un fouet

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Avec des escalopes de veau, du poulet grillé, un poisson cuit à la vapeur, une viande blanche, du riz ou des légumes, pour réaliser des sauces exotiques.

*Conseil du chef :* Cette sauce est idéale pour personnaliser des recettes exotiques, plus particulièrement dans les accords sucré-salés. Utilisée en complément de fruits sautés au beurre (pommes, ananas, raisins secs, figes sèches ou dattes), elle constitue une excellente base pour réaliser vos sauces à l'indienne, mais également un accompagnement savoureux pour les produits de la mer.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

|                                | Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte | Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 69,6ml d'eau + 17,4ml de crème) |
|--------------------------------|---|---|
| Energie (kJ):                  | 2093  | 497   |
| Energie (kcal):                | 503   | 120   |
| Matières grasses en g          | 34  | 10  |
| Dont acides gras saturés en g: | 15  | 6,0   |
| Glucides en g                  | 41  | 5,9   |
| Dont sucres en g:              | 7,5   | 1,2   |
| Protéines en g :               | 4,7   | 1,0   |
| Sel (Na x 2,5) en g :          | 7,5   | 1,0   |

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.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 825g.

**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'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.