

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
SAUCE AUX MORILLES**Réf info : T37 01 053
Code vrac : T3701053V indice 2
Code R&D : 015R1405Créée le : 19.03.2014 (MR)
Révisée le : 01.02.2016 (LS)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce aux morilles.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n° 1169/2011)Huile de palme raffinée, épaississants : amidon modifié de maïs E1422 - E412, farine de blé (**gluten**), sel, arômes, morille séchées (5%), lait écrémé en poudre (**lait**), maltodextrine de pomme de terre, champignon de Paris, oignon, épices, plante aromatique, acidifiant : E330, colorant : E100.**MODE DE PREPARATION**Dissoudre la pâte dans la quantité d'eau et de crème correspondante.
Porter à frémissement pendant 4 minutes en remuant de temps en temps.**DOSAGE**

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
85g	0,9L	0,1L	1L
La boîte : 765g	8,1L	0,9L	9L

SUGGESTIONS DE PRESENTATIONCette sauce se marie parfaitement avec les viandes blanches : grillades de porc, filet mignon, ainsi qu'avec les volailles (pintades, canard...). Apporte également une touche de finesse aux viandes rouges.
Sublime avec une poularde de Bresse pochée.**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théorique pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué (avec 83mL d'eau + 9,2mL de crème)
Energie (kJ):	1958	280
Energie (kcal):	470	67
Matières grasses en g	30	5,5
Dont acides gras saturés en g:	15	3,3
Glucides en g	40	3,4
Dont sucres en g:	4,0	<0,5
Protéines en g :	8,8	0,9
Sel (Na x 2,5) en g :	10,0	0,80

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 VIEA 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 765g.

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.