

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour*  
**SAUCE AUX FIGUES**

Réf info : T3701314

Code vrac : T3701314V indice 2

Code R&amp;D : 139P1702

Créée le : 10.08.2015 (LS)

Révisée le : 10.07.17 (2) (RG)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce aux figues.

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

Huile de palme, arômes (**gluten**), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422)-E415, sucre, figue (farine de riz) (8%), farine de blé (**gluten**), sel, colorant : caramel E150c, extrait de figue (4%), plante aromatique, conservateur : diacétate de sodium.

**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

**DOSAGE CONSEILLE**

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de préparation reconstituée
140 g	0,9 L	0,1 L	1L
Boîte de 840g	5,4 L	0,6 L	6 L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Apportez une touche festive à vos recettes avec cette sauce subtilement salée / sucrée. La douceur des figues se conjugue aux notes viandées de cette base culinaire pour un résultat original et savoureux. A servir avec un magret de canard, oie, chapon, caille, faisan ou un gibier.

Un accord parfait avec une escalope de foie gras poêlé présentée sur un canapé de polenta aux épices et fruits secs Toque d'Azur

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 78,95 mL d'eau, 8,77 mL de crème)
Energie (kJ):	2112	379
Energie (kcal):	507	91
Matières grasses en g	32	6,9
Dont acides gras saturés en g:	16	4,0
Glucides en g	49	6,3
Dont sucres en g:	22	2,8
Protéines en g :	4,2	0,7
Sel (Na x 2,5) en g :	5,5	0,70

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 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 = 15 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 840g.

**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.