

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

Réf info : T3701063

Code vrac : T3701063V indice 2

Code R&D : 114E1507

Créée le : 16.06.2015 (RG)

Révisée le : 03.02.17 (1) (RG)

Page 1 / 1

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

Huile de palme, épaississants : amidon modifié de maïs E1422 – gomme xanthane, farine de blé (**gluten**), sel, giroлле (7,5%), arômes, lait écrémé en poudre (**lait**), sirop de glucose de blé, oignon, extrait de vin blanc distillé (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), plante aromatique, épice, colorants : curcumine – extrait de paprika.

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

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
825 g	6L	1,5L	7,5L
110 g	0,8L	0,2L	1L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Cette sauce très gourmande sur une base crémeuse accompagnera à merveille les viandes de veau et de volaille. La note « giroлles », bien présente, apportera une signature raffinée à vos recettes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (9,9g de préparation + 72ml d'eau + 18ml de crème)
Energie (kJ):	1920	434
Energie (kcal):	461	105
Matières grasses en g	29	9,0
Dont acides gras saturés en g:	14	5,5
Glucides en g :	39	4,4
Dont sucres en g:	4,4	0,6
Protéines en g :	8,6	1,2
Sel (Na x 2,5) en g :	9,5	0,95

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite 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'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.