

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour  
SAUCE GRAND VENEUR**Réf info : 37 01 350  
Code vrac : T3701350V indice 2  
Code R&D : 106R14013Créée le : 24.09.2014 (LS)  
Révisée le : 02.02.2015 (2) (LS)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce grand veneur.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) n°1169/2011)Huile de palme raffinée, farine de blé (**gluten**), épaississant : E1422, extrait de vin rouge (maltodextrine de blé) (8,7%) (**sulfites\***), sel, sucre caramélisant, dextrose de blé, arômes (**sulfites\***), pomme (conservateur : E220) (**sulfites\***), tomate, plantes aromatiques, émulsifiant : E472c, épices, extrait de viande de bœuf, jus concentré de cuisson de gibier (sel), acidifiant : acide tartrique.

\*sulfites : 29,1ppm max

**MODE DE PREPARATION**

Pour obtenir 1 litre de sauce Grand Veneur, dissoudre 200 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire à feu doux pendant 3 minutes.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
200g	1L	1L
La boîte : 800g	4L	4L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

A servir avec du gibier, des viandes plus classiques comme de la volaille ou encore des viandes plus originales du type kangourou, autruche ou bison ...

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	2130	358
Energie (kcal):	511	86
Matières grasses en g	34	5,7
Dont acides gras saturés en g:	18	3,0
Glucides en g	47	7,9
Dont sucres en g:	16	2,7
Protéines en g :	3,5	0,6
Sel (Na x 2,5) en g :	8,5	1,4

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
Salmonelles	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 800g.

**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.