

**FICHE TECHNIQUE****Base culinaire en pâte pour  
SAUCE AU SAFRAN**

Réf info : 37 01 206

Code vrac : T3701206V indice 2

Code R&amp;D : 213E13011

Créée le : 26.08.2013 (MR)

Révisée le : 26.06.15 (1)(RG)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce au safran.

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

Huile de palme, épaississants : amidon de maïs modifié (E1422) et gomme de xanthane E415, crème entier poudre (**lait**), sel, maltodextrine de pomme de terre, extrait de vin (maltodextrine de pomme de terre), arômes, crevette en poudre (**crustacé**), jus concentré de citron (maltodextrine de maïs ou de pomme de terre), plantes aromatiques, échalote, colorant : extrait de curcuma et de paprika, poireau, épice, safran (0,1%).

**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
130g	0,75 L	0,25 L	1 L
La boîte = 780g	4,5 L	1,5 L	6 L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Côté mer : accompagne parfaitement tous les fruits de mer légèrement pochés, les langoustines, le homard, les poissons pochés ou grillés. En y ajoutant des queues de crevettes étuvées dans du Cognac et une concassée de tomates comme la Tomatina de Toque d'Azur, on obtiendra une sauce très raffinée.

Côté terre : Rehausse les volailles pochées, les œufs pochés, brouillés ou mollets, les pâtes fraîches ou un riz.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de sauce reconstitué (remis en œuvre dans environ 66,4ml d'eau et 22,1ml de crème)
Energie (kJ):	2203	556
Energie (kcal):	530	134
Matières grasses en g	38	12
Dont acides gras saturés en g:	19	7,3
Glucides en g	40	5,2
Dont sucres en g:	4,3	0,7
Protéines en g :	6,1	1,2
Sel (Na x 2,5) en g :	8,3	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
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 780g

**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.