	FICHE TECHNIQUE	
	Préparation déshydratée pour	
	POLENTA AUX EPICES ET FRUITS SECS	
	Réf info : T2306101 Code vrac : T2306101V indice 5 Code R&D : 139L1501	Créée le : 27.05.2015 (MH) Révisée le : 27.03.2023 (5) (NSC) Page 1 / 2

DESCRIPTION

Mélange spécialement développé pour une polenta aux fruits secs.

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

Semoule de maïs, saccharose, noisette **(fruits à coques)** (6%), raisin (huile végétale de tournesol) (4,7%), figue (farine de riz) (4%), abricot (farine de riz, conservateur : E220) **(sulfites)*** (4%), pomme (conservateur : E223) **(sulfites)*** (3%), huile de tournesol, sel, épices (0.78%), arome naturel.

*** taux de sulfites : 89 ppm max**

DOSAGE POUR UNE UTILISATION EN ACCOMPAGNEMENT

Produit	Eau	Beurre doux	Litres de préparation reconstituée
250g	0.7L	50g	1 Kg
1 boite = 1.250 Kg	3.5L	250g	5 Kg

MODE DE PREPARATION

Porter l'eau et le beurre à ébullition, incorporer la préparation pour polenta aux fruits secs au fouet.
Cuire à couvert 5 à 6 minutes à feu doux, en remuant à la spatule de temps en temps.
Mouler dans la forme souhaitée, puis réserver au réfrigérateur. Faire revenir à la poêle au moment de servir.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Délicieux et original en support d'une tranche de foie gras poêlée, accompagnée d'un chutney de figues au Monbazillac Toque d'Azur

DOSAGE POUR UNE UTILISATION EN GATEAU DE POLENTA

Pour une utilisation en gâteaux de polenta façon gâteaux de semoule

Produit	Lait	Beurre doux	Litres de préparation reconstituée
250g	1L	50g	1.300 Kg
1 boite = 1.250 Kg	5L	250g	6.5 Kg

Porter le lait et le beurre à ébullition, incorporer la préparation pour polenta aux fruits secs au fouet.
Cuire à couvert 5 à 6 minutes à feu doux, en remuant à la spatule de temps en temps.
Mouler dans la forme souhaitée, puis réserver au réfrigérateur avant de servir.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

A présenter comme un gâteau de semoule avec une boule de glace et un coulis de fruits.
A servir avec une poire au vin rouge, de la glace vanille et une crème anglaise.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué en accompagnement
Energie (kJ):	1620	565
Energie (kcal):	384	135
Matières grasses en g	8,0	6.1
Dont acides gras saturés en g:	0,8	2.9
Glucides en g	70	18
Dont sucres en g:	24	6.0
Fibres en g :	4.0	1.0
Protéines en g :	6,0	1.5
Sel (Na x 2,5) en g :	1,5	0,38

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	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1,250 Kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.