	FICHE TECHNIQUE	
	Préparation déshydratée pour **PATE A GAUFRE DU SOLEIL**	
	Réf info : T2306112 Code vrac : TO2306112V indice 2 Code R&D : 117E16010	Créée le : 13.06.16 (RG) Révisée le : 26.06.18 (1)(RG) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour préparer des gaufres salées.

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

Farine de blé (**gluten**), œuf entier en poudre (**œuf**), tomate, courgette, poudre à lever : E450 – E500, oignon, lin brun, plantes aromatiques, arômes, sel.

DOSAGE

Produit	Lait	Beurre fondu ou huile	Portions
260g	500 mL	130g	9 gaufres
1kg	1,9L	500g	35 gaufres

MODE DE PREPARATION

Verser le contenu de la boite dans un récipient. Ajouter le lait et la matière grasse. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Répartir dans les moules à gaufres souples, cuisson 25 à 30 minutes à 160°C.
Adaptez vos temps et température de cuisson selon le four et le moule que vous utilisez.
Vous pouvez également utiliser un gaufrier.
Suggestion : accompagnées d'une salade verte et de quelques crudités, ces gaufres constituent un délicieux plat végétarien.

LE CONSEIL DU CHEF

Base originale pour vos tartines salées et snacks gourmands.
A garnir de fromage frais fouetté et d'un effiloché de jambon ou de saumon fumé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 gaufre reconstituée (28,6g de préparation + 54,3ml de lait + 14,3g de beurre)
Energie (kJ):	1500	953
Energie (kcal):	355	229
Matières grasses en g	6,3	14
Dont acides gras saturés en g:	1,7	8,8
Glucides en g	58	19
Dont sucres en g:	7,0	4,6
Protéines en g :	14	5,9
Sel (Na x 2,5) en g :	2,8	0,85

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1kg.

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 œuvre 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.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011