	FICHE TECHNIQUE	
	TROMPETTES DE LA MORT SECHEES	
	Réf info : T2311604 **Ref vrac : 3663901**	Créée le : 09.10.19 (KW) Révisée le : 14.12.20 (1) (KW) Page 1 / 1

Edité le 14/12/20

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Champignons entiers de couleur grise à noire.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Trompettes de la mort (*Craterellus cornucopiodes*).

MODE DE PREPARATION

Laissez tremper les champignons séchés dans un récipient rempli d'eau tiède pendant au moins 15 minutes. Egouttez-les puis plongez-les dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Egouttez les champignons puis intégrez-les dans vos recettes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ)	980
Energie (kcal)	230
Matières grasses en g	1.0
Dont acides gras saturés en g	1.0
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	23
Dont sucres en g	0.0
Fibres en g	35
Protéines en g	17
Sel (Na x 2,5) en g	0.05

Sources : données fournisseur

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

CONDITIONNEMENT

Boite tubophane.
Poids net : 300 g

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 14 rue Léo Lagrange – Bâtiment C – 35131 CHARTRES DE BRETAGNE –
Tél :02.99.52.50.50 – Fax : 02.99.52.50.53