

**FICHE TECHNIQUE****PESTO ROUGE**

Réf info : T 33 02 534

Créée le : 12.10.2011 (JC)
Révisée le : 06.07.15 (2) (DD)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Pesto origine Italie.

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

Huile d'olive (25%), huile de tournesol (25 %), tomates séchées (24%), noix de cajou (9%) (**fruits à coque**), basilic concentré (6%), farine de riz , sel (3%), amidon de maïs, vinaigre de vin , ail, origan , parmesan (lait, sel, présure) (0.5%) (**lait**), noix (**fruits à coques**), pignon de pin, correcteurs d'acidité : acide lactique E270, acide citrique E330.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

A associer avec des raviolis, pâtes, lasagnes, du riz, du poisson, de la volaille.
Pour la réalisation d'un tartare de tomates (brunoise de tomates) bien homogène et savoureux, utiliser ce pesto rouge accompagné de la tomate déshydratée Toque d'Azur. Ce pesto égayera également vos salades et vos apéritifs.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit
Energie (kJ):	2535
Energie (kcal):	605
Graisse en g	60
Dont acides gras saturés en g:	8.4
Glucides en g	8.1
Dont sucres en g:	4.2
Protéines en g	3.8
Sel (Nax2.5)	3.3

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 10 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia Coli	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Levures	< 3 000/g
Moisissures	< 3 000/g
Salmonelles	absence /25g
Listeria monocytogenes	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
Après ouverture : à conserver au frais (en recouvrant d'huile si nécessaire) et à consommer dans les 15 jours.

CONDITIONNEMENT

Pot de 500g.

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..