	FICHE TECHNIQUE
	Préparation déshydratée pour
	DUXELLES DE CHAMPIGNONS
Réf info : T35 01 203 Code vrac : T3501203V indice 3 Code R&D : 114E1303	Créée le : 27.05.2014 (MR) Révisée le : 27/05/2022 (4) (MCO) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour élaborer une duxelle de champignons.

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

Champignons de couche rissolé (76%) (huile de tournesol, antioxydant : E392), échalote rissolée (huile de tournesol, antioxydant : E392), ail rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392), sel, persil.

MODE DE PREPARATION

Réhydrater 280 g de duxelles dans un litre d'eau, de jus de cuisson ou de bouillon.
Porter à ébullition pendant 10 à 15 minutes jusqu'à évaporation de l'eau
Attention : La duxelles ne doit pas être totalement sèche.

DOSAGE

Produit	Eau
280g	1L
560g	2L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Mélange à réhydrater de champignons, d'ail et d'échalotes finement hachés. La duxelles s'utilise telle quel pour accompagner des préparations de viandes, poissons ou légumes, comme base de sauce en y ajoutant un peu de crème ou du vin blanc, mais également comme farce.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini reconstitué avant évaporation
Energie (kJ):	2232	484
Energie (kcal):	539	115
Matières grasses en g	43	4,2
Dont acides gras saturés en g:	5,2	0,4
Glucides en g :	24	16
Dont sucres en g:	9,6	1,8
Fibres en g :	5,8	1,8
Protéines en g :	11	2,5
Sel (Na x 2,5) en g :	5,3	1,48

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Boite de 560g

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.

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