	FICHE TECHNIQUE
	Préparation déshydraté
	ECLATS DE BOLETS ET DE CEPES
Réf info : T35 01 520 Code vrac : T3501520V indice 2 Code R&D : 351L1302	Créée le : 11.03.2014 (MH) Révisée le : 17/02/2023 (4) (MCO) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Mélange de marquants de champignons déshydratés.
- Bolet, Suillus granulatus séché, de la famille des Bolétacées
-Cèpe, boletus edulis séché appartenant à la famille des Bolétacées et regroupant les variétés Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus aestivalis et Boletus pinophilus

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

Bolets 80%, cèpes 20%.

MODE DE PREPARATION

Réhydratation à chaud : 5 à 8 minutes dans l'eau bouillante.
Réhydratation à froid : 30 minutes dans l'eau froide.
Les éclats de cèpes et de bolets se réhydrateront d'eux même avec l'eau contenue dans toutes vos préparations qui subissent une cuisson. Il ne sera pas nécessaire de les réhydrater avant de les utiliser.

DOSAGE

450g d'éclats de cèpes et de bolets Toque d'azur permettront d'obtenir 1,350kg de bolets et cèpes réhydratés

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour parfumer une sauce forestière, des œufs brouillés ou réaliser une omelette ou une terrine de foie gras frais.
Les bolets et cèpes déshydratés Toque d'Azur trouvent leur meilleure restitution à l'eau bouillante ou au thé, qui permettent de conserver tout l'aromatique des champignons forestiers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	1234	412
Energie (kcal):	296	99
Matières grasses en g	6,0	2.0
Dont acides gras saturés en g:	0,9	0,3
Glucides en g	26	8,7
Dont sucres en g:	7,3	2.4
Fibres en g :	33	11
Protéines en g :	18	6,0
Sel *(Na x 2,5) en g :	0,08	0,03

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs
*La teneur en sel est uniquement due à la présence naturelle de sodium

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 50 000 000 /g
Coliformes totaux	< 30 000 /g
Escherichia coli	< 100 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 1000 /g
Staphylocoques pathogènes	< 1000/g
Levures	< 1 000 000/g
Moisissures	< 1 000 000/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 = 24 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Boite de 450g

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