

**FICHE TECHNIQUE****MARINADE A LA PROVENCALE**

Réf info : T3602842

Créée le : 16.07.13 (CBA)
Révisée le : 19.12.23 (6) (KW)
Page 1 / 1

Edité le 19/12/23

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Préparation pour marinade provençale en pâte.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Eau 34,30%, huile de tournesol 27,50%, préparation d'épices provençale 10,40% (oignon, ail, paprika, poivre, coriandre, muscade, panais, chili, gingembre, curcuma, exhausteur de goût : glutamate monosodique, persil, thym, romarin, sarriette, origan, marjolaine, basilic, sauge, saccharose, levure nutritionnelle, sel iodé), ail, sel, basilic, amidon de riz, jus de citron concentré, persil, thym, romarin, marjolaine, épaississant : gomme de guar et gomme de xanthane, colorant : extrait de paprika, conservateur : acide sorbique

MODE DE PREPARATION

Cette marinade renforce et souligne les saveurs et le visuel de vos préparations, et apporte de l'originalité à vos recettes. Elle offre de nombreuses possibilités d'applications :

- En badigeonnage traditionnel sur viandes ou poissons
- En incorporation de préparations charcutières : terrines, pâtés, saucisses, farces etc...
- Excellente base aromatique pour vos légumes à sauter au wok
- Parfaite pour typer une sauce de salade.
- En aromates dans toutes les sauces froides ou chaudes (mayonnaise, vinaigrette, crème).

Conseil du chef :

Pour badigeonner les viandes plus facilement, détendre cette marinade à l'huile. Utiliser la marinade telle quelle pour enrober les viandes avant cuisson. Laisser reposer une ou deux heures pour que le sel et les parfums pénètrent à coeur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (Valeurs pour 100g de produit)

Energie (kJ):	1259,4
Energie (kcal):	307,1
Matières grasses en g	28,2
Dont acides gras saturés en g:	3,3
Glucides en g	9,9
Dont sucres en g:	2,7
Fibres en g :	2,6
Protéines en g :	2,7
Sel (Nax2.5) en g :	6,3

Sources : données fournisseurs

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. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

Après ouverture, conserver 1 mois entre 0°C et 4°C.

CONDITIONNEMENT

Pot PET operculé 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'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