	FICHE TECHNIQUE	
	MARINADE POUR VOLAILLE 500GRS	
	Réf info : T3602844	Créée le : 16.07.13 (CBA) Révisée le : 19.12.23 (5) (KW) Page 1 / 1

Edité le 19/12/23

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Préparation pour marinade volaille en pâte.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Eau 29%, huile de tournesol 25,85%, préparation d'épices volaille 16,5% (exhausteur de goût : glutamate monosodique, paprika, poivre, coriandre, oignon, noix de muscade, panais, ail, gingembre, curcuma, saccharose, levure), sel, herbes aromatiques 9,41% (romarin, thym, basilic, marjolaine, persil), ail, amidon de riz, jus de citron concentré, épaississant : gomme de guar et gomme de xanthane.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Il renforce et souligne les saveurs et le visuel de préparations, et apporte de l'originalité à vos recettes.
Cet assaisonnement 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
- Parfaits pour typer une sauce de salade
- En aromates dans toutes les sauces froides ou chaudes (mayonnaise, vinaigrette, crème)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit
Energie (kJ):	1265,6
Energie (kcal):	306,4
Matières grasses en g	26,8
Dont acides gras saturés en g:	3.2
Glucides en g	9,4
Dont sucres en g:	2,0
Fibres en g :	3.6
Protéines en g :	5.3
Sel (Nax2.5) en g :	13,7

Sources : données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 18 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 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'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

OMCG 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