

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
SAUCE MARCHAND DE VIN**

Réf info : T37 01 013
Code vrac : T3701013V indice 5
Code R&D : 059E1805

Créée le : 11.09.2013 (MR)
Révisée le : 20.10.2022 (10) (EFR)
Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte développée pour élaborer une sauce marchand de vin aromatisée.

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

Huile de colza et graisse de karité, extrait de vin rouge (maltodextrine de blé, de maïs ou de pomme de terre) (20%) (sulfites*), farine de blé (**gluten**), arômes (sulfites*), épaississant : E1422, oignon, sirop de glucose de blé, sel, échalote, colorant : E150c, tomate, betterave, plante aromatique, acidifiant : acide tartrique, épice.

*Sulfites : 41 ppm max

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de sauce marchand de vin, dissoudre 200g de pâte dans 1 litre d'eau tiède.
Bien délayer au fouet. Porter à frémissement pendant 2 minutes.

DOSAGE

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
200g	1L	1L
La boîte : 800g	4L	4L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour accompagner toutes les pièces de viandes rouges, poêlées, rôties ou grillées ou les poissons d'eau douce pochés.
Pour relever un coq au vin ou un confit et réaliser des sauces type bordelaise.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ) :	2104	353
Energie (kcal) :	504	85
Matières grasses en g :	30	5,2
Dont acides gras saturés en g :	11	1,8
Glucides en g :	49	8,2
Dont sucres en g :	6,2	1,0
Fibres en g :	2,0	< 0,5
Protéines en g :	6,1	1,0
Sel (Na x 2,5) en g :	5,8	0,98

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 sulfite-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.

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière –
Respecter des bonnes pratiques.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 800g.

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.