

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour  
SAUCE ARMORICAINE****Réf info : T37 01 014**  
Code vrac : T37010140 indice 4  
Code R&D : 262S17026Créée le : 12.12.2013 (MR)  
Révisée le : 13.07.2023 (9) (VBU)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte permettant l'élaboration d'une sauce armoricaine.

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

Huile de colza et huile de karité, épaississants : E1422-E415, arômes (**crustacé, mollusque, poisson**), paprika, tomate (7,5%), sel, sirop de glucose de blé, poudre de crevette nordique et de crabe tourteau (4,4 %) (**crustacé**), poudre de langoustine (4,2 %) (**crustacé**), ail (2,2 %), oignon, sucre, plantes aromatiques.

**MODE DE PREPARATION**

Dissoudre la pâte dans la quantité d'eau et de crème correspondante. Porter à frémissement pendant 4 minutes en remuant de temps en temps.

| Produit | Eau   | Crème liquide | Litres de sauce reconstituée | Soit en portions de 5 cl |
|---------|-------|---------------|------------------------------|--------------------------|
| 140 g   | 0,8 L | 0,2 L         | 1 L                          | 20                       |
| 700 g   | 4 L   | 1 L           | 5 L                          | 100                      |

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Incontournable en accompagnement de poissons et crustacés.

Idéale également pour donner du caractère à des pâtes et risotto de la mer.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

|                                | Valeurs théoriques pour 100 g de produit en pâte | Valeurs théorique pour 100 ml de produit reconstitué |
|--------------------------------|--|--|
| Energie (kJ):                  | 1993   | 482  |
| Energie (kcal):                | 479  | 116  |
| Matières grasses en g          | 31   | 9,8  |
| Dont acides gras saturés en g: | 10   | 5,3  |
| Glucides en g :                | 36   | 4,9  |
| Dont sucres en g:              | 9,7  | 1,4  |
| Fibres en g :                  | 6,0  | 0,8  |
| Protéines en g :               | 11   | 1,7  |
| Sel (Na x 2,5) en g :          | 8,5  | 1,1  |

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 /25 g |

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

DDM=12 mois

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

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène.

**CONDITIONNEMENT**

Pot de 700g.

2 pots par carton.

**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.

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***SAUCE ARMORICAINE****Réf info : T37 01 014**

Code vrac : T37010140 indice 4

Code R&amp;D : 262S17026

Créée le : 12.12.2013 (MR)

Révisée le : 13.07.2023 (9) (VBU)

Page 2 / 1

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 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.