

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour  
SAUCE A L'ECHALOTE**

Réf info : T3701016

Code vrac : TO3701016V indice 4

Code R&amp;D : 110P170161

Créée le : 10.07.17 (RG)

Révisée le : 09.01.2023 (2)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce à l'échalote.

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

Huile de colza et huile de karité, épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), échalote dont rissolée (huile de colza, antioxydant : E392) (10,9%), arômes, farine de blé (**gluten**), féculé de manioc, sel, sirop de glucose de blé, extrait de vin rouge en poudre (maltodextrine de blé, maïs et/ou pomme de terre), tomate, épice, sucre caramélisé (maltodextrine de maïs), plante aromatique, acidifiant : acide citrique.

**MODE DE PREPARATION**

Délayer la pâte dans l'eau. Cuire à frémissement pendant 3 minutes en remuant à l'aide d'un fouet

**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
150 g	1 L	1L
Boîte de 900g	6 L	6 L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Un filet de Cognac et un tour de moulin à poivre de Tellicherry ajoutés en fin de cuisson personnaliseront votre recette.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 87 mL d'eau)
Energie (kJ):	2141	277
Energie (kcal):	514	66
Matières grasses en g	34	4,4
Dont acides gras saturés en g:	11	1,4
Glucides en g	46	6,0
Dont sucres en g:	4,3	0,6
Fibres en g :	1,8	< 0,5
Protéines en g :	4,9	0,6
Sel (Na x 2,5) en g :	6,3	0,83

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.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 900g.

**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.