

**FICHE TECHNIQUE****Base culinaire en pâte pour
SAUCE AU CURRY**

Réf info : T37 01 073

Code vrac : T3701073V indice 6

Code R&D : 036P1901

Créée le : 25.10.2013 (MR)

Révisée le : 16.09.2022 (6) (NSC)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce au curry.

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

Huile de colza et de karité, amidon de maïs, curry (16,0%) (curcuma, coriandre, cumin, fenugrec, paprika, ail, persil, fenouil, thym, romarin), farine de blé (**gluten**), sel, sirop de glucose de blé, sucre, arômes naturels, poivrons rouge et vert, oignon, tomate, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre).

DOSAGE

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
150g	0,8L	0,2L	1L
Boîte de 825g	4,4L	1,1L	5.5L

MODE DE PREPARATION

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

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Avec des escalopes de veau, du poulet grillé, un poisson cuit à la vapeur, une viande blanche, du riz ou des légumes, pour réaliser des sauces exotiques.

Conseil du chef : Cette sauce est idéale pour personnaliser des recettes exotiques, plus particulièrement dans les accords sucré-salés. Utilisée en complément de fruits sautés au beurre (pommes, ananas, raisins secs, figues sèches ou dattes), elle constitue une excellente base pour réaliser vos sauces à l'indienne, mais également un accompagnement savoureux pour les produits de la mer.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 69,6ml d'eau + 17,4ml de crème)
Energie (kJ):	2095	486
Energie (kcal):	504	117
Matières grasses en g :	34	9.8
Dont acides gras saturés en g:	11	5,2
Glucides en g :	41	5,7
Dont sucres en g:	8.1	1,4
Fibres en g :	5.2	0.7
Protéines en g :	5,7	1,2
Sel (Na x 2,5) en g :	7,8	1,0

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 sulfito-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

Boite de 825g.

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.