

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour  
SAUCE CHASSEUR**

Réf info : T37 01 074  
Code vrac : T3701074V indice 6  
Code R&D : 283P18024

Créée le : 19.03.2014 (MR)  
Révisée le : 22.02.2022 (VBU) (6)  
Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce chasseur aromatisée.

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

Huiles de karité et de colza, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) - gomme de xanthane, arômes (**lait**), farine de blé (**gluten**), sel, champignons de Paris (4,1%), oignon, cognac (sel, poivre), tomate, plante aromatique, épices.

**MODE DE PREPARATION**

Pour obtenir 1 litre de sauce chasseur, dissoudre 100 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède. Bien délayer au fouet. Porter à ébullition et maintenir à feu doux pendant 6 minutes en remuant de temps en temps.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
100g	1L	1L
La boîte : 900g	9L	9L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

En accompagnement de viandes blanches, pour agrémenter la cuisson d'un sauté de volaille ou réaliser d'autres sauces gourmandes. A crémier pour les vols au vent et feuilletés.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	2162	196
Energie (kcal):	520	47
Matières grasses en g	39	3,5
Dont acides gras saturés en g:	14	1,3
Glucides en g	36	3,3
Dont sucres en g:	3,3	0,3
Fibres en g :	2,4	<0,5
Protéines en g :	5,1	0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	8,5	0,78

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	absence /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 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 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.

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