



FICHE TECHNIQUE
Préparation en pâte pour
SAUCE AU SAUMON

Réf info : T3701076
Code vrac : T3701076V indice 4
Code R&D : 283P1803V

Créée le : 18.02.15
Révisée le : 14/04/2022 (5)
Par MCO
Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce au saumon.

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

Graisse et huile végétales (colza et karité), épaississant : E1422, farine de blé (**gluten**), sel, sirop de glucose de blé, arômes, extrait de vin blanc distillé en poudre (maltodextrine de pomme terre et/ou maïs), huile de saumon (**poisson**), poissons en poudre dont saumon (2,1%) (**poisson**), oignon, jus concentré de citron (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), épices, plante aromatique, poireau, colorant : E160c.

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

DOSAGE CONSEILLE

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de préparation reconstituée
100 g	0,8 L	0,2 L	1L
Boîte de 800g	6,4 L	1,6 L	8 L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Cette sauce onctueuse apporte des notes gourmandes de saumon frais et fumé à vos plats.

Idéal pour personnaliser une recette de poisson blanc ou des Saint Jacques. Un régal également pour agrémenter une assiette de tagliatelles, avec quelques lardons de saumon fumé et un brin d'aneth fraîche.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué (environ 9.1g de préparation+72.7ml d'eau +18.2ml de crème)
Energie (kJ):	2004	404
Energie (kcal):	480	97
Matières grasses en g	30	8,3
Dont acides gras saturés en g:	9,7	4,8
Glucides en g :	43	4,3
Dont sucres en g:	3,4	0,7
Fibres en g :	1,9	<0.5
Protéines en g :	8,3	1,2
Sel (Na x 2,5) en g :	8,80	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 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.