



**FICHE TECHNIQUE**  
*Préparation en pâte*  
**SAUCE SAFRAN**

Réf info : T37 01 206

Code vrac : T3701206V indice 4

Code R&D : 346E1704

Créée le : 26.08.2013 (MR)

Révisée le : 22.11.2023 (7) (VBU)

Page 1 / 1

### DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce safran saveur safran.

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

Graisse et huile végétales (colza et karité), épaississants : amidon de maïs modifié (E1422) - gomme de xanthane, maltodextrine de pomme de terre, arômes, extrait de vin (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), sel, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), oignon, poireau, échalote, colorant : extrait de curcuma et de paprika, plante aromatique, épice, safran (0,1%).

### 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

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
130g	0,75 L	0,25 L	1 L
La boîte = 780g	4,5 L	1,5 L	6 L

### SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Côté mer : accompagne parfaitement tous les fruits de mer légèrement pochés, les langoustines, le homard, les poissons pochés ou grillés. En y ajoutant des queues de crevettes étuvées dans du Cognac et une concassée de tomates comme la Tomatina de Toque d'Azur, on obtiendra une sauce très raffinée.

Côté terre : Rehausse les volailles pochées, les œufs pochés, brouillés ou mollets, les pâtes fraîches ou un riz.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de sauce reconstitué (remis en œuvre dans environ 66,4ml d'eau et 22,1ml de crème)
Energie (kJ):	2205	520
Energie (kcal):	530	126
Matières grasses en g	37	11
Dont acides gras saturés en g:	13	6,2
Glucides en g	44	5,5
Dont sucres en g:	3,0	0,8
Fibres en g :	1,0	<0,5
Protéines en g :	4,5	1,1
Sel (Na x 2,5) en g :	6,8	0,80

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.

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 780g

**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.

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