

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation en pâte pour

SAUCE SAVEUR TRUFFERéf info : T37 01 312
Code vrac : T3701312V indice 4
Code R&D : 249P18025Créée le : 26.01.2015 (LS)
Révisée le : 30/06/2022 (6) (MCO)
Page 1 / 2**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce saveur truffe.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)Graisses et huiles végétales (colza et karité), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422), arômes (**sulfites***), sirop de glucose de blé, sel, farine de blé (**gluten**), truffes d'été (Tuber Aestivum) (2,3%), oignon, plante aromatique, cèpe, acidifiant : acide tartrique, épices.***Sulfites : 14.25ppm****MODE DE PREPARATION**

Délayer la pâte dans le mélange eau et de crème. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire à frémissement pendant 4 minutes. La sauce est prête.

DOSAGE

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
135g	0,9L	0,1L	1L
La boîte : 810g	5,4L	0,6L	6L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Cette sauce festive apporte les notes raffinées et délicates de la truffe à vos préparations gastronomiques. Elle constitue une excellente base pour réaliser une sauce Périgourdine et permet de parfumer polentas, risottos, purées, pâtes et gnocchis.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	2082	353
Energie (kcal):	500	85
Matières grasses en g :	33	6,6
Dont acides gras saturés en g:	12	3,3
Glucides en g :	45	5,5
Dont sucres en g:	4,3	0,7
Fibres en g :	1,9	<0.5
Protéines en g :	4,5	0,8
Sel (Na x 2,5) en g :	9,0	1,08

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 les bonnes pratiques d'hygiène.

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***SAUCE SAVEUR TRUFFE****Réf info : T37 01 312**

Code vrac : T3701312V indice 4

Code R&D : 249P18025

Créée le : 26.01.2015 (LS)

Révisée le : 30/06/2022 (6) (MCO)

Page 2 / 2

CONDITIONNEMENT

Boite de 810g.

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.