

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour  
SAUCE GRAND VENEUR**

Réf info : T37 01 350

Code vrac : T3701350V indice 5

Code R&amp;D : 261E1705

Créée le : 24.09.2014 (LS)

Révisée le : 22.11.2023 (6) (VBU)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce grand veneur.

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

Huile de colza et graisse de karité, sirop de glucose de blé, arômes (**sulfites\***), extrait de vin rouge (maltodextrine de blé, de maïs et/ou de pomme de terre) (10%) (**sulfites\***), farine de blé (**gluten**), épaississant : E1422, amidon de tapioca, sel, oignon, tomate, poudre de viande de gibier (1%), échalote, acidifiant : acide tartrique, plante aromatique, épice.

Taux de sulfites : 21ppm max

**MODE DE PREPARATION**

Pour obtenir 1 litre de sauce Grand Veneur, dissoudre 200 g de pâte dans 1 litre d'eau tiède. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire à feu doux pendant 3 minutes.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de sauce reconstituée
200g	1L	1L
La boîte : 800g	4L	4L

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

A servir avec du gibier, des viandes plus classiques comme de la volaille ou encore des viandes plus originales du type kangourou, autruche ou bison ...

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	2091	350
Energie (kcal):	501	84
Matières grasses en g :	31	5,2
Dont acides gras saturés en g :	11	1,8
Glucides en g :	49	8,2
Dont sucres en g :	4,5	0,8
Fibres en g :	1,1	<0,5
Protéines en g :	5,3	0,9
Sel (Na x 2,5) en g :	6,0	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**

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 oeuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***SAUCE GRAND VENEUR****Réf info : T37 01 350**

Code vrac : T3701350V indice 5

Code R&amp;D : 261E1705

Créée le : 24.09.2014 (LS)

Révisée le : 22.11.2023 (6) (VBU)

Page 2 / 1

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.