

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
FOND BLANC DE VEAU**Réf info : T3701492
Code vrac : T3701492V indice 3
Code R&D : 270E1705Créée le : 12.05.15
Révisée le : 07.11.2023 (10) (EFR)
Page 1 / 2**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour l'élaboration d'un fond blanc de veau aromatisé.
Idéal pour pocher vos viandes blanches, et notamment pour l'élaboration de sauces pour blanquettes. Base de nombreuses sauces veloutées.

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

Graisse et huile végétales (colza et karité), sirop de glucose de blé, arômes, épaississant : amidon modifié de maïs cireux, sel, graisse de volaille (antioxydant : E392), viande de veau en poudre (sel, antioxydant : E392) (1,5%), oignon, plante aromatique, acidifiant : acide citrique, épice.

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 litre de fond blanc de veau, dissoudre 20g à 30 g de pâte dans 1 litre d'eau en ébullition. Remuer jusqu'à dissolution complète. Le produit est prêt.

DOSAGE CONSEILLE

Produit	Eau	Litres de fond reconstitué
En fond blanc de veau		
30 g	1 L	1L
La boîte de 900g	30 L	30 L
En fond blanc de veau de mouillement		
20 g	1 L	1 L
La boîte=900 g	45 L	45L

CONSEIL DE PRESENTATION

Idéal pour pocher vos viandes blanches, et notamment pour l'élaboration de sauces pour blanquettes. Base de nombreuses sauces veloutées.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

En ajoutant une liaison (type roux ou jaune oeuf) et de la crème, on obtient un velouté, avec comme sauces dérivées : Bonnefroy, Hongroise, Ravigote chaude, Smitane, Villageoise.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué selon le dosage 30 g/L
Energie (kJ):	2020	59
Energie (kcal):	484	14
Matières grasses en g	31	0,9
Dont acides gras saturés en g:	10	0,3
Glucides en g	42	1,2
Dont sucres en g:	6,1	<0,5
Fibres en g :	0.6	<0.5
Protéines en g :	8,6	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g :	12,0	0,35

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour***FOND BLANC DE VEAU**

Réf info : T3701492

Code vrac : T3701492V indice 3

Code R&D : 270E1705

Créée le : 12.05.15

Révisée le : 07.11.2023 (10) (EFR)

Page 2 / 2

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 d'hygiène.

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 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.