

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
SAUCE AU VIN BLANC**

Réf info : T3701496

Code vrac : T3701496V indice 4

Code R&D : 039X1901

Créée le : 10.07.2015 (FG)

Révisée le : 15.02.2022 (8) (MCO)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce au vin blanc aromatisé.

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

Huiles et graisses végétales (colza, karité), farine de blé (**gluten**), épaississant : E1422, extrait de vin blanc (maltodextrine de pomme de terre et/ou maïs) (8,5%), sel, arômes, farine de riz, sucre, oignon, échalote, plante aromatique, colorant : extrait de carthame, acidifiant : acide citrique, épice.

DOSAGE

| Produit | Eau | Crème liquide | Beurre | Litres de sauce reconstituée |
|---------------|------|---------------|--------|------------------------------|
| 100g | 0,9L | 0,1L | 40g | 1L |
| Boîte de 800g | 7,2L | 0,8L | 320g | 8L |

MODE DE PREPARATION

Dissoudre la pâte dans la quantité d'eau correspondante. Porter à frémissement pendant 1 minute en remuant de temps en temps, puis ajouter la crème et le beurre si nécessaire. Bien mélanger, le produit est prêt.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Nature ou crémée, accompagne les andouillettes, les moules, les poissons, le riz, les quenelles et les viandes blanches.
Base des sauces Bercy, Matelote, Marinière et Dieppoise.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte | Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 79mL d'eau, 8,8mL de crème et 3,5g de beurre) |
|---------------------------------|---|---|
| Energie (kJ) : | 2055 | 390 |
| Energie (kcal) : | 493 | 94 |
| Matières grasses en g : | 32 | 8,3 |
| Dont acides gras saturés en g : | 11 | 4,7 |
| Glucides en g : | 45 | 4,1 |
| Dont sucres en g : | 3,2 | 0,5 |
| Fibres en g : | 1,2 | <0,5 |
| Protéines en g : | 5,4 | 0,7 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 8,3 | 0,73 |

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 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'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.