

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
SAUCE ROQUEFORT**

Réf info : T37 01 572

Code vrac : T3701572V indice 6

Code R&D : 008P1901

Créée le : 07.10.2013 (MR)

Révisée le : 15.02.2022 (6) (VBU)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce au roquefort aromatisée.

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

Huile de colza et de karité, farine de blé (**gluten**), lait écrémé en poudre (**lait**), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, sel, arômes (**lait**), plantes aromatiques, roquefort poudre (1.4%) (**lait**), épaississant : E415, épices.

DOSAGE

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
200g	0,8 L	0,2 L	1 L
La boîte = 720g	2,9L	0,7 L	3,6 L

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.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour accompagner toutes les pièces de viandes rouges, poêlées, rôties ou grillées (suprême de poularde au roquefort, gigot d'agneau avec sauce au Bleu). Idéale également pour napper des pâtes ou bien des légumes, mais aussi pour réaliser des crêpes ou des quiches au Roquefort... Quelques morceaux de fromage, du poivre au moulin et de la noix de muscade apporteront une touche personnelle à ces recettes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué (remis en œuvre dans 66,7ml d'eau + 16,7ml de crème)
Energie (kJ):	2245	581
Energie (kcal):	541	140
Matières grasses en g	41	12
Dont acides gras saturés en g:	15	6.3
Glucides en g	32	5.8
Dont sucres en g:	9.6	1.8
Fibres en g :	1,3	<0,5
Protéines en g :	10	2.0
Sel (Na x 2,5) en g :	8.8	1.5

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germs 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 = 9 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 720g.

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.