

**FICHE TECHNIQUE****Préparation en pâte pour
SAUCE BEARNAISE**Réf info : T37 01 592
Code vrac : TO3701592V indice 3
Code R&D : 242E1606Créée le : 22.11.2016 (RG)
Révisée le : 28.10.2022 (3) (EFR)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en pâte pour élaborer une sauce béarnaise.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n° 1169/2011)Epaississants : amidon modifié de maïs E1422 - gomme de xanthane, huile de colza et graisse de karité, lactose et protéines de lait (**lait**), arômes (**œuf**), sel, échalote, jaune d'œuf poudre (2%) (**œuf**), acidifiant : acide citrique, épices, plantes aromatiques (dont estragon : 0,3%), émulsifiant : E471.**DOSAGE**

Produit	Eau	Beurre	Litres de sauce reconstituée
180g	1L	250g	1,25 L
La boîte = 720g	4L	1kg	5 L

MODE DE PREPARATION

Délayer la pâte dans le mélange eau et beurre. Cuire à frémissement pendant 3 minutes en remuant à l'aide d'un fouet.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Accompagne les pièces de viande grillées et la fondue bourguignonne, mais aussi un saumon grillé ou des pommes de terre. Base de nombreuses sauces (Choron, Foyot, Alliance par exemple).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre avec environ 70ml d'eau + 17,5g de beurre)
Energie (kJ) :	2012	786
Energie (kcal) :	482	190
Matières grasses en g :	30	18
Dont acides gras saturés en g :	11	11
Glucides en g :	46	6,0
Dont sucres en g :	8,5	1,2
Fibres en g :	1,2	< 0,5
Protéines en g :	5,1	0,8
Sel (Na x 2,5) en g :	8,0	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 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 = 15 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

**FICHE TECHNIQUE***Préparation en pâte pour*
SAUCE BEARNAISE**Réf info : T37 01 592**
Code vrac : TO3701592V indice 3
Code R&D : 242E1606Créée le : 22.11.2016 (RG)
Révisée le : 28.10.2022 (3) (EFR)
Page 2 / 1

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.