

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
SAUCE CAESAR**Réf info : T42 02 131
Code vrac : T4202131V
Code R&D : 021E14031Créée le : 05.02.2014 (LS)
Révisée le : 04/07/2022 (6)(MKO)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour élaborer une sauce Caesar.

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

Dextrose de blé, fromages en poudre (émulsifiant : E339) (21%) (**lait**), sel, épaississants : amidons modifiés de maïs- gomme xanthane, arômes (**lait**, **œuf**), fructose, acidifiants : diacétate de sodium - acide citrique, protéines de lait (**lait**), huile de poisson (**poisson**).

MODE DE PREPARATION

Verser, tout en mixant, la préparation dans de l'eau froide et de l'huile jusqu'à homogénéisation. La sauce est prête.

DOSAGE

Produit	Eau	Huile de colza	Litres de sauce reconstituée
300g	700mL	300g	1L
La boîte : 900g	2,1L	900g	3L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Un incontournable dans l'esprit brasserie. Cette sauce originaire de Tijuana au Mexique et non pas d'Italie ! Pour l'histoire, Caesar Cardini aurait inventé sa fameuse sauce Caesar un jour de fête du 4 juillet 1924. Alors qu'il était à court d'ingrédients, il aurait improvisé une recette avec ce qui restait en cuisine. A napper sur une salade romaine accompagnée d'un filet de poulet grillé et de quelques croûtons.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	1476	1203
Energie (kcal):	350	290
Matières grasses en g	8.2	25
Dont acides gras saturés en g:	5.3	3,8
Glucides en g	59	14
Dont sucres en g:	51	12
Fibres en g :	<0.5	<0.5
Protéines en g :	9.8	2.3
Sel (Na x 2,5) en g :	12,3	2,8

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite 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 oeuvre 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.