	FICHE TECHNIQUE
	Préparation déshydratée pour
	VELOUTE AUX MOULES
Réf info : T43 10 126 Code vrac : T4310126V indice 3 Code R&D : 123E13015	Créée le : 22.07.2013 (MR) Révisée le : 19.04.2018 (5) (RG) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour élaborer un velouté de moules.

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

Epaississants : amidon de maïs modifié E1422, lait écrémé en poudre (**lait**), moule en poudre (20%) (**mollusques**), fécule de manioc, sel, arômes, oignon, huile de tournesol, épices, plante aromatique.

MODE DE PREPARATION

1. Verser la préparation dans l'eau à température ambiante. Délayer au fouet.
2. Porter à ébullition tout en remuant.
3. Laisser à petit feu 5 minutes environ tout en remuant.
4. Ajouter du lait ou de la crème et porter à ébullition.

DOSAGE

Produit	Eau	Lait ou crème liquide	Litres de préparation reconstituée	Portions
120g	1L	0,5L	1,5L	7
La boîte : 720g	6L	3L	9L	42

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Ce velouté subtil permet différentes applications :

- Potage : à servir avec quelques moules, de la crème fraîche et du persil.
- Sauce : allongée de crème fraîche, de vin blanc, parfumée d'ail ou d'herbes pour napper poissons et crustacés, base pour la sauce « dieppoise ».
- Ingrédient de liaison des moules marinières.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion de produit reconstitué (remis en œuvre avec 143mL d'eau et 71mL de crème environ)
Energie (kJ):	1436	1213
Energie (kcal):	339	293
Matières grasses en g	4,7	25
Dont acides gras saturés en g:	1,1	17
Glucides en g	50	11
Dont sucres en g:	14	3,2
Protéines en g :	24	5,6
Sel (Na x 2,5) en g :	11,5	2,0

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 sulfito-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	absence /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.

CONDITIONNEMENT

Boite de 720g

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011