

**FICHE TECHNIQUE****CONCENTRE DE HOMARD**

Réf info : T4702475

Créée le : 10.04.09 (JC)  
Révisée le : 24.01.20 (5) (KW)  
Page 1 / 1

Edité le 24/01/20

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011****DESCRIPTION**

Concentré de Homard

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES**

Eau, homard américain (15%) (**crustacés**), têtes et pattes de langoustine (7.5%) (**crustacés, sulfites**), grondin rouge (7.5%) (**poissons**), vin blanc (**sulfites**), carottes, crème fraîche (**lait**), double concentré de tomates, tourteau (3.5%) (**crustacés**), oignons, huile de tournesol, sel, poireaux, épaississant : amidon modifié de maïs, cognac, farine de blé (**gluten**), échalotes, ail, beurre (**lait**), poivre, thym, laurier, persil, piment.

**MODE DE PREPARATION**

Versez le contenu de la boîte dans une casserole. Lissez au fouet. Remplir la boîte vide d'eau chaude, sans faire bouillir et sans cesser de remuer.

Produit	Eau	Litres reconstitués	Portions (200ml)
La boîte « 800g »	0.8 L	1.6 L	8

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Pour une utilisation en potage, additionner jusqu'à une fois son volume d'eau. Excellente base de sauce, notamment pour la sauce américaine, ou comme base pour soufflés, en incorporant le concentré de homard à la préparation pour soufflés Toque d'Azur.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	374
Energie (kcal):	90
Matières grasses en g	5.9
Dont acides gras saturés en g:	1.8
Glucides en g	3.4
Dont sucres en g:	1.2
Protéines en g :	4.2
Sel (Na x 2,5) en g :	2.1

*Sources : données fournisseurs***STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture à conserver entre 0 et 4°C et à consommer dans les 2 jours.

**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'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.