

**FICHE TECHNIQUE****CONDIMENT AU YUZU**

Réf info : T3304376

Créée le : 06.12.13 (CBA)
Révisée le : 19.03.20 (4) (DY)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Condiment au Yuzu

Le yuzu est un agrume originaire de chine cultivé au japon depuis plus de 1300 ans. Il offre des notes amères et puissantes de citron et un goût fruité proche de la mandarine. Idéal pour apporter de la fraîcheur à de nombreuses préparations sucrées ou salées.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement UE 1169/2011)

Yuzu entier cueilli à maturité (62,2%), huile de tournesol, jus de citron, sel

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Texture : lisse (fluidifiée par un broyage parfaitement homogène ; texture onctueuse)
 - Odeur : caractéristique du yuzu. Odeur proche de celle de la mandarine, assez fruitée
 - Couleur : Jaune d'or, avec des petits marquants d'écorce orangé
- Arôme / Goût : caractéristique du yuzu. Flaveur de la mandarine et assez doux, légère acidité pas dérangeante même pour un consommateur non averti

SUGGESTION D'UTILISATION

- Délicieux en condiment pour accompagner vos viandes grillées et poisson
- Une pointe de condiment au Yuzu dans le jus de cuisson d'une viande mijotée réveillera les saveurs de votre recette ou soulignera le caractère de vos sauces.
- Idéal pour parfumer vos crèmes pâtisseries, préparations pour crème brûlées et panna cotta. Un mariage savoureux avec de la fraise ou de la framboise.

CONSEIL DU CHEF

A intégrer dans une ganache pour typer vos truffes et bonbons chocolatés

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ)	685
Energie (kcal)	165
Matières grasses en g	13
Dont acides gras saturés en g	1.4
Glucides en g	9.2
Dont sucres en g	1.8
Fibres en g	3
Protéines en g	0.7
Sel (Na x 2,5) en g	8.7

Sources : données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germe aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g	Clostridium perfringens	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Salmonelles	non détecté /25g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	Listeria monocytogenes	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

Conserver le pot dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Bocal en verre 200 g – Carton de 2 pots

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.