



## FICHE TECHNIQUE

### Préparation en pâte pour SAUCE A L'ECREVISSE

Réf info : T37 01 077  
Code vrac : T37 01 077V ind 4  
Code R&D : 283P1904

Créée le : 10.08.15 (LS)  
Révisée le : 21/02/2024 (5) (VBU)  
Page 1 / 1

#### DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce à l'écrevisse

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

Graisse et huile végétales (colza et karité), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) -E415, farine de blé (**gluten**), sirop de glucose de blé, sel, tomate, arômes, poudre d'écrevisse (3,2%) (**crustacé**), poudre de crabe tourteau (**crustacé**), ail, sucre, plante aromatique, poudre de homard (amidon de tapioca, sel) (**crustacé**), poudre de crevette nordique (**crustacé**), colorant : E160c, émulsifiant : E472c.

#### MODE DE PREPARATION

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

#### DOSAGE CONSEILLE

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de préparation reconstituée
130 g	0,8 L	0,2 L	1L
Boîte de 780g	4,8 L	1,2 L	6 L

#### SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Cette sauce onctueuse et nappante apporte les notes délicates de l'écrevisse à vos poissons, quenelles, ris de veau et viandes blanches. Pour donner plus de caractère à une recette, cette sauce peut être relevée d'un filet de cognac. Un accompagnement idéal pour les quenelles de brochet Toque d'Azur. Cette sauce constitue une excellente base pour élaborer une sauce Nantua.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ):	2109	459
Energie (kcal):	507	111
Matières grasses en g	36	9,6
Dont acides gras saturés en g:	13	5,3
Glucides en g	41	5,1
Dont sucres en g:	5,9	1,0
Fibres en g :	1,9	0,2
Protéines en g :	3,8	0,9
Sel (Na x 2,5) en g :	7,0	0,83

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine

#### CONDITIONNEMENT

Boîte de 780g

**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.