DEFINITION

Mélanges en poudre spécialement développé pour élaborer une sauce béarnaise.

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

Lactosérum en poudre (**lait**), épaississants : amidon modifié de maïs cireux (E1422)- gomme xanthane, sel, arômes (**œuf**), huile de tournesol, plantes aromatiques, acidifiant : acide citrique, oignon, échalote rissolée (huile de colza, antioxydant : extrait de romarin), jaune d'œuf en poudre (**œuf**), épices.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait, œuf.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **une boîte de 900 g de préparation pour 6 litres d'eau + 1,8 kg de beurre ou margarine.**
Dosage indicatif : 150 g pour 1 litre d'eau + 300 g de beurre ou margarine.

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Maintenir à ébullition en remuant pendant 3 minutes. Hors du feu, ajouter la matière grasse préalablement fondue. Lisser au fouet.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (préparer avec environ 69 ml d'eau + 20,7g de beurre)
Energie (kJ):	1392	764
Energie (kcal):	329	185
Matières grasses en g :	3,5	17
Dont acides gras saturés en g:	0,8	11
Glucides en g :	66	7.0
Dont sucres en g:	33	3,6
Fibres en g :	1.1	0.1
Protéines en g :	6,7	0,8
Sel (Na x 2,5) en g :	8,3	0,88

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		non détecté/25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 900 grammes.

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 œuvre 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.