

	Code produit : 4314 Réf info : 7340117 Code vrac : 7340102 indice 10 Réf. R&D : -	FICHE TECHNIQUE DECOUVERTE CULINAIRE ESPAGNOLE <i>Préparation déshydratée multi-usage</i> <i>Espagnole</i>	Créée le : 23.02.98 Révisée le : 09.02.2021 (16) Par MRL Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour élaborer une sauce.

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

Lactose (**lait**), poudre de poisson et crustacés (crabe, crevette) (**poisson, crustacés**), sel, petit pois, huile d'olive vierge extra, poivrons rouge et vert, épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), oignon, arômes (**lait**), ail, haricot vert, curcuma, épices (dont safran 0,1%), plantes aromatiques, exhausteurs de goût : inosinate et guanylate de sodium.

MODE D'UTILISATION

Dosage par personne

Viande et poisson : 7g de préparation, 40g d'eau, 150 à 200g de viande ou poisson en sauté, en émincé poêlé et glacé.

Pâtes : 7g de préparation, 40g d'eau, 200g de pâtes cuites.

Riz: 10g de préparation, 75g de riz cru à mouiller 1,5 à 2 fois.

Omelettes et œufs brouillés : 7g de préparation, 25g d'eau, 2 à 3 œufs.

Mise en oeuvre

Délayer la préparation dans l'eau, utiliser la pour vos sauces safranées pendant ou en fin de cuisson des poissons et des viandes, des omelettes, assaisonnements des pâtes cuites, dans l'eau de cuisson du riz pilaf...

Suggestion

Sauté de veau safrané, riz valencienne, paëlla, calamars, pâtes andalouses, moules du pêcheur, poulet au chorizo, zarzuela...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1478
Energie (kcal):	352
Matières grasses en g	10
Dont acides gras saturés en g:	2,0
Glucides en g	46
Dont sucres en g:	35
Protéines en g	16
Sel (Nax2.5) en g	11,6

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîtes de 1 kilogramme.

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.