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

Pâtes (semoule de blé dur) (82%) (**gluten**), crème en poudre (**lait**), arômes (**gluten, lait**), amidon de maïs, graisse de volaille (antioxydant : extrait de romarin), fromage en poudre (émulsifiant : E339) (**lait**), sel, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), oignon, plante aromatique.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour un sac : **Le sachet de 5kg de préparation pour 10 litres d'eau + 2 litres de crème fraîche liquide UHT.**
Dosage pour un bac GN1/1 10cm : 1kg de préparation + 2 litres d'eau + 400g de crème fraîche liquide UHT.

Rendement : environ 120 portions de 130g.

Cuisson en gastro au four : Mélanger la préparation avec l'eau et la crème dans un dans un bac gastro et couvrir.
Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 170°C pendant 30 minutes.

Suggestion du chef : Agrémenter de dés de jambon ou de lardons de volaille pour un plat complet.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion d'environ 130g (38,2g préparation + 76,5mL d'eau + 15,3mL de crème)
Energie (kJ) :	1643	812
Energie (kcal) :	389	193
Matières grasses en g :	8,0	7,8
Dont acides gras saturés en g :	3,2	4,5
Glucides en g :	65	25
Dont sucres en g :	4,3	1,9
Fibres en g :	2,6	1,0
Protéines en g :	13	5,3
Sel (Na x 2,5) en g :	2,0	0,78

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

**Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition*

Catégorie d'aliment :	Légumes secs, féculents ou céréales
Recommandation de consommation :	10 repas sur 20 consécutifs
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Augmenter la consommation de féculents

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 5 kilogrammes.

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.