

	réfinfo : S57B	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : S57B	<b>QUENELLES DE BROCHET</b>	Créée le : 12.11.19 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Quenelles de brochet au naturel, fabrication française.

**MODE D'UTILISATION**

Rincer les quenelles à l'eau fraîche, les napper avec une sauce onctueuse.

Les réchauffer au four (200-220°C) pendant 25 minutes environ et servir très chaud pour que la quenelle conserve tout son moelleux.

Pour personnaliser vos quenelles, vous pouvez saupoudrer la sauce avec du gruyère râpé et faire gratiner au four.

**COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE**

Farine de blé (**gluten**), graisse de bœuf, eau, brochet (13 % à la mise en œuvre) (**poisson**), blanc d'œuf (**œuf**), sel, gluten de blé (**gluten**), lactose (**lait**), protéines de lait (**lait**).

**DECLARATION ALLERGENES** (Règlement EU 1169/2011)

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

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : forme cylindrique aux pointes arrondies de couleur blanc crème.

Odeur / Goût : caractéristique de poisson.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques pour 100g de produit)

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	817
Energie (kcal):	196
Matières Grasses en g :	14
Dont acides gras saturés en g:	8.6
Glucides en g	14
Dont sucres en g:	< 0.2
Protéines en g :	4.9
Sel (Nax2.5) en g :	0.6

Sources : données fournisseur

**STOCKAGE – DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

DDM = voir sur l'emballage.

**CONDITIONNEMENT**

Quantité nominale : boîte format 5/1 de 75 à 85 quenelles.

Poids net total : 4 kg

Poids net de quenelles : 2.550 kg

**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