

| | | | |
|---|--|--|--|
|  | Réf. info : S694 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : 679801285 Code vrac : 679801281 indice 8 Réf. R&D : 019E401 | Préparation déshydratée pour SAUCE BEURRE BLANC | Créée le : 22.08.01 Révisée le : 28/07/2022 (8) Par MCO Page 1 / 1 |

DEFINITION

Mélange en poudre spécialement développé pour élaborer une sauce beurre blanc.

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

Lactosérum en poudre (**lait**), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422)- gomme xanthane, lait écrémé en poudre (**lait**), arômes (**lait, moutarde**), sel, oignon, sucre, acidifiants : diacétate de sodium - acide tartrique, extrait de vin blanc distillé (2,5%), huile de tournesol, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 125 g pour 1 litre d'eau + 200 à 400 g de beurre. **Soit une boîte pour 8 litres d'eau + 1,6 à 3,2kg de beurre.**

Délayer la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide. En mélangeant avec un fouet, rajouter le beurre coupé en petits morceaux et porter à ébullition tout en remuant. Laisser cuire 5 min en remuant de temps en temps. C'est prêt. Bon appétit.

Suggestion gourmande : Pour personnaliser la sauce, remplacer la moitié de la quantité d'eau par du bouillon de poisson. Il est également possible d'augmenter la quantité de beurre (jusqu'à doubler) pour obtenir une sauce plus riche.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (remis en œuvre dans 75 ml d'eau et 15g de beurre environ) |
|--------------------------------|--|---|
| Energie (kJ): | 1348 | 606 |
| Energie (kcal): | 318 | 146 |
| Matières grasses en g | 3,8 | 13 |
| Dont acides gras saturés en g: | 0,8 | 8,3 |
| Glucides en g : | 59 | 6,0 |
| Dont sucres en g: | 39 | 4,0 |
| Fibres en g : | 1,2 | <0,5 |
| Protéines en g : | 11 | 1,2 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 10,8 | 1,1 |

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | |
|--------------------------------|---|------------------|
| Flore aérobie mésophile totale | < | 300 000 /g |
| Coliformes totaux | < | 1 000 /g |
| Escherichia coli | < | 10 /g |
| Anaérobie sulfite-réducteurs | < | 30 /g |
| Staphylocoque 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 1kg.

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.