DEFINITION

Mélange en pâte spécialement développé pour l'élaboration d'un fond canard.

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

Extrait et graisse de canard (sel) (27%), arômes (**gluten**), fécule de pomme de terre, stabilisant : sirop de sorbitol de maïs, sel, sucre, vinaigre d'alcool, concentré de tomate, sirop de glucose de maïs, vin de madère (sel, poivre), huile de tournesol, épices, plante aromatique.

MODE D'UTILISATION

Dosage en base de sauce: 80 g par litre d'eau. **Un pot pour 7 litres d'eau.**
Dosage en base de cuisson : 40 g par litre d'eau. (Dosage indicatif)

Mode de préparation : mélanger la quantité nécessaire de pâte dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 5 minutes.

Suggestions : s'utilise aussi bien en début qu'en fin de cuisson. Utilisez-le pour rehausser le goût de vos sauces. Permet également de réaliser divers sauces et jus, base idéale pour vos plats en sauces…

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini (en base de sauce)
Energie (kJ):	1306	96
Energie (kcal):	311	23
Matières grasses en g	13	1,0
Dont acides gras saturés en g:	3,7	0,3
Glucides en g	29	2,1
Dont sucres en g:	11	0,8
Protéines en g	15	1,1
Sel (Nax2.5) en g	15,8	1,2

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
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local frais, sec, sain et à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter des bonnes pratique d'hygiène

CONDITIONNEMENT

Pot de 560g.

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.