

	Code produit : 4321	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée multi-usage Indienne</i> DECOUVERTE CULINAIRE INDIENNE <i>(1kg)</i>	Créée le : 23.02.98
	Réf info : 7310115 Code vrac : 7310102 indice 8 Réf. R&D : 182A905		Révisée le : 27.03.2023 (16) Par NSC Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée multi-usage

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

Lactose (**lait**), sel, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), raisin (huile végétale de tournesol), pomme (conservateurs : E223-E220) (**sulfites***), curcuma, ananas (sucre, acidifiant : acide citrique, conservateur : E220 ou E223) (**sulfites***), poivron rouge, poivron vert, curry (coriandre, fenugrec, curcuma, piment, poivre, sel, fenouil), huile de colza, safran (0,001%).

Taux de sulfites : 17,3ppm.

MODE D'UTILISATION

Dosage par personne

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

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

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

Chou fleur : 5g de préparation, 120g de béchamel, 150g de chou fleur.

Mode d'emploi

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

Suggestion

Sauté de porc, pâtes au curry, chou fleur, curry de poisson, omelette, salade de haricots blancs, riz, émincés de volaille, salades de pâtes...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1443
Energie (kcal):	342
Matières grasses en g	4.8
Dont acides gras saturés en g:	0,7
Glucides en g	68
Dont sucres en g:	60
Fibres en g :	6.4
Protéines en g	3,4
Sel (Na x 2.5) en g	12,3

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		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 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.