

	<b>Réf. info : S953</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 679801825 Code vrac : 679801821 indice 4 Réf. R&D : 188B302	<b>Préparation déshydratée pour CRUMBLE</b>	Créée le : 15.03.2007 Révisée le : 07.02.2020 (8) Par MRL Page 1 / 1

### DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un crumble.

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

Farine de blé (**gluten**), sucre, sucre cassonade, jaune d'œuf en poudre (**œuf**), huile de colza, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium, épice.

### MODE D'UTILISATION

**Dosage : 1,5kg de préparation + 330g de beurre fondu pour 6kg de fruits épluchés.**

**Dosage indicatif :** 500g de préparation + 110g de beurre fondu pour environ 2kg de fruits épluchés.

**Rendement :** 60 portions.

Mélanger la préparation à la fourchette avec le beurre fondu jusqu'à obtention d'un mélange granuleux. Disposer les fruits coupés en morceaux dans un moule de cuisson. Parsemer légèrement ou recouvrir complètement avec l'appareil à CRUMBLE sur ½ cm. Enfourner environ 20 minutes à 170°C. Le dessus doit être bien doré.

**Suggestions :** Utiliser des fruits frais (ex : POMMES, POIRES, ABRICOT, PRUNES, BANANES, FRUITS ROUGES, FRUITS EXOTIQUES...) des TRANCHES DE POMMES SELECTAL (1 boîte 5/1 pour 500gr de préparation déshydratée), de la PUREE DE FRUITS SELECTAL, des fruits au sirop...

L'appareil à CRUMBLE SELECTAL est aussi le complément de cuisson idéal de vos desserts aux fruits : gratins, tartes....

Saveurs originales : mélanger la préparation déshydratée à du beurre demi-sel, ajouter de la cannelle, de la poudre d'amandes, quelques gouttes d'arôme culinaire SELECTAL...

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 5,5g de beurre et sans fruits (poids d'une portion environ 30,5g)
Energie (kJ):	1631	586
Energie (kcal):	385	139
Matières grasses en g :	3,4	5,4
Dont acides gras saturés en g:	0,9	3,3
Glucides en g :	82	21
Dont sucres en g:	51	13
Protéines en g :	5,8	1,5
Sel (Na x 2,5) en g :	0,25	0,08

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

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia Coli	<	10 /g
Anaérobies 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 1,5 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.