



Sauce Américaine Bocal verre 190g



Présentation

Dénomination : Sauce cuisinée à base de bisque de homard. Sauce Américaine préparée à partir d'une bisque de homard et de cognac conditionnée en bocal stérile pour la vente au détail en rayon libre service conserve.

Notre suggestion de préparation

Au bain marie : Plonger le bocal 5 min dans l'eau bouillante - A la casserole : Verser le contenu du bocal dans la casserole et réchauffer à feu doux pendant 2 à 3 min - Au micro-ondes : Enlever la capsule et réchauffer 1 à 2 min. à moyenne puissance.
Idéale pour accompagner tous les poissons et crustacés.



Dénomination légale de vente							
Sauce Américaine - bocal verre 190g							
Date de création :	13/06/2024	Page :	2/2	Code article :	867		
Date de révision :	22/08/2024	Ref :	C-D-867	Gencod :	3461820098672		
Transport et conservation							
A consommer de préférence avant fin : voir sur le couvercle. Après ouverture, à conserver entre 0 et + 4°C et consommer dans la semaine.				DDM garantie à réception :	1 an		
				DDM totale :	3 ans		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Bisque de HOMARD 65% (eau, HOMARD 7,8%, POISSON, carottes, concentré de tomates, vin blanc, CREME fraîche, amidon, poireaux, sel, LAIT écrémé en poudre, CRABE vert, Cognac, épices et plantes aromatiques, BEURRE, huile de colza, épaississants : gomme xanthane), CREME fraîche, eau, Porto (contient des SULFITES), huile de colza, amidon de manioc, épices et plantes aromatiques, sel, sucre, épaississant : gomme xanthane. Traces possibles d'OEUF.				Valeur énergétique :	411 kJ / 98 kcal		
				Matières grasses :	6,9g		
				Dont acides gras saturés :	3,3g		
				Glucides :	5,0g		
				Dont sucres :	2,0g		
				Protéines :	2,6g		
				Sel:	0,85g		
Aspect				Estampille sanitaire : FR 44.089.001 CE Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C pH = 5,7 +/- 0,5 Présence d'ingrédients ionisés : Non Présence d'OGM : Non			
Ocre rouge-orangé							
Texture							
liquide, onctueux							
Goût							
aAlliance subtile du homard et du cognac							
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,338	0,19	67	67	100	Matière verre - Fermeture par capsule noire avec flip - Barquette carton filmée - Palette Europe
Carton	12	4,1	2,3	270	200	102	
Palette	2184	767,1	415	1200	800	1476	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Bocal verre et capsule métal à trier			