



Sauce Américaine - 200g




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 sachet Doypack pour la vente au détail en rayon libre service frais.

Notre suggestion de préparation

Au bain marie : Plonger le sachet 10 min dans l'eau bouillante - A la casserole : Verser le contenu du sachet dans la casserole et réchauffer à feu doux pendant 2 à 3 min - Au micro-ondes : découper le haut du sachet et réchauffer 1 à 2 min. à moyenne puissance - Idéale pour accompagner tous les poissons et crustacés.



Dénomination légale de vente							
Sauce Américaine							
Date de création :	13/06/2024	Page :	2/2	Code article :	567		
Date de révision :		Ref :	C-D-567	Gencod :	3461820090058		
Transport et conservation							
A consommer de préférence avant le : voir sur le sachet. Après ouverture, à conserver entre 0 et + 4°C et consommer dans les 24h.				DLC garantie à réception :	90 jours		
				DLC totale :	1 an		
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	0,21	0,2	110	36	180	Matière plastique - Fermeture par thermosoudure - Doypack stérilisable avec étiquette PP - Carton craft - Palette Europe
Carton	10	2,2	2	225	165	145	
Palette	1200	282	240	1200	800	1020	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Sachet Plastique à jeter			