SAVEUR LANDAISE

Réf. 1002276

Mélange de plantes aromatiques, de légumes, d'épices déshydratés et d'oignon frit

Création

La « **SAVEUR LANDAISE** » est un mélange déshydraté hétérogène, de couleur brun doré à brun foncé, avec des nuances de beige et de vert. Ce mélange apporte des notes gourmandes, boisées et légèrement relevées, typiques du terroir du Sud-Ouest.

✓ En enrobage : pour le décor

✓ En inclusion : dans la masse, selon les goûts

LISTE DES INGRÉDIENTS (par ordre décroissant)

Ingrédients	Oignon Frits (GLUTEN)	Oignon	Ail	Cèpes	Persil	Poivre Noir
Origines possibles	Pays-Bas ou Belgique ou France ou UE	France	Chine	Europe ou Afrique du Sud ou Turquie	Pologne ou Serbie	Vietnam ou Brésil ou Indonésie

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES
(Pour 100g de produit)

Énergie : 1718kJ - 411kcal

- Matières grasses : 15g
  (Dont Acides Gras Saturés : 6,8g)
- Glucides : 48g
  (Dont sucres : 14g)
- Protéines : 15g
- Fibres alimentaires : 13g
- Sodium: 0,22g
- Sel (Na x 2.5) : 0,54g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES
(Selon l'European Spice Association, spécifications minimales de qualité, 19 novembre 2004)

Germes	Spécifications
Salmonelle	Absence dans 25 g
Levures	Cible : 10^5/g, maximum 10^6/g
Moisissures	Cible : 10^5/g, maximum 10^6/g
E. coli	Cible : 10^2/g, maximum 10^3/g

CONDITIONNEMENT

- **Sachet de 1kg**

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le mélange « **SAVEUR LANDAISE** » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois (à partir de la date de production).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

✓ Ce produit contient du **GLUTEN DE BLÉ**, allergène majeur selon le règlement UE n°1169/2011.

✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.