

Court-Bouillon marin - 100g



Présentation

Ce mélange équilibré de sel, algues, aromates et épices a été spécialement imaginé pour apporter une touche subtile, parfumée et légèrement iodée, aux cuissons de poissons et crustacés. Convient également pour le riz et les pâtes.


Le Sel de Guérande est récolté à la main par les paludiers selon une méthode artisanale millénaire. Contrairement aux sels industriels raffinés, le sel de Guérande ne subit aucun lavage, aucun traitement chimique et aucune adjonction (agent antiagglomérant, agent de coulabilité, fluor, iode ou nitrite).

Le Wakamé est une algue bretonne au goût très iodé. Sélectionnés chez des producteurs français, légumes et aromates sont déshydratés à l'air chaud pulsé après avoir été soigneusement lavées et triées. Leur déshydratation permet de préserver leurs qualités nutritionnelles. Produit sans additif.

Notre suggestion de préparation

Ce mélange est idéal pour cuisson du poisson, riz, pâtes, pommes de terre. Plonger une cuillère à soupe par litre d'eau.



Désignation							
Court-Bouillon marin - sachet 100g							
Date de création :	11/12/2019	Page :	2/2	Code article :	1597		
Date de révision :	09/04/2021	Ref :	C-D-N77	Gencod :	3461820210449		
Transport et conservation							
A conserver au sec à température ambiante dans l'emballage fermé à l'abri de la lumière. A consommer de préférence avant la date indiquée sur la cartonnelle sous le sachet.				DLC garantie à réception :		18 mois	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g avant mise en oeuvre)			
Sel fin de Guérande IGP, carottes, oignons, algue Wakamé (<i>Undaria pinnatifida</i>), poireaux, thym, romarin, poivre noir, fenouil et persil.				Valeur énergétique :		201 kcal / 852 kJ	
				Matières grasses :		2,4 g	
				Dont acides gras saturés :		0,6 g	
Traitement :				Glucides :		36 g	
				Dont sucres :		19 g	
Algues, légumes, plantes aromatiques déshydratées.				Protéines :		8,9 g	
				Sel:		22,4 g	
Caractéristiques et déclarations							
Caractéristiques microbiologiques				Caractéristiques chimiques			
Microorganismes aérobies 30°C	<100 000 ufc/g		Arsenic minéral (As)	<3 mg/kg	Plomb (Pb)	<5 mg/kg	
Clostridium perfringens	<10 ufc/g		Cadmium (Cd)	<0,5 mg/kg	Etain (Sn)	<5 mg/kg	
Salmonella	absence / 25g		Mercure (Hg)	<0,1 mg/kg	Iode (I)	<2000 mg/kg	
Coliformes thermotolérants 44°C	<10 ufc/g		Absence d'OGM, d'allergènes, de traitement par ionisation des matières premières et du produit.				
Staphylocoques à coagulase positive 37°C	<100 ufc/g						
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Net (en kg)	Poids brut (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,1	0,243	36	100	220	Bocal verre twist off - couvercle argent
Carton	12	1,2	1,419	354	236	94	Carton écru
Palette	1200	120	164	800	1200	1140	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Sachet plastique à jeter			