

FABRIQUE DE CONSERVES & SEMI-CONSERVES

AZAIS & POLITO



FICHE TECHNIQUE

FT78

SAUCE COLLIOURE 106ML BC 70g

SAVEURS DU MIDI

Date :

Visa Qualité :



Code Produit : 78

Poids Net : 70g

Poids Brut : 188g

Conditionnement : 12.00

DLC en jours : 300

N° AGREMENT CEE : FR 34.301.067 CE

Dimensions en cm

Longueur :

Largeur : 5.60

Hauteur : 6.30

Profondeur:

Volume : 0.10

Gencod

3288371110383



3 288371 110383

PRESENTATION

Capitale de l'anchois, Collioure est une charmante bourgade catalane accrochée au littoral méditerranéen et riche en traditions culinaires. La Sauce Collioure, que nous sommes les seuls à vous proposer, est une de ses spécialités gastronomiques.

Anchois de Collioure et oeufs frais sont les ingrédients de base et de premier choix que nous utilisons lors de son élaboration. Cette sauce fine, fabriquée sur la base d'un aioli, vous séduira par son délicat goût d'anchois.

La composition traditionnelle de cette sauce typique ainsi que les méthodes artisanales de fabrication en font un produit à positionnement haut de gamme.

INGREDIENTS

Huile de colza, ŒUF frais, ANCHOIS, Ail, Persil, Sel, Vinaigre et Acidifiant : E330.

CONSERVATION

Conserver au sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante.

Après ouverture, se conserve au réfrigérateur 2 à 3 jours.

CONSEILS D'UTILISATION

Cette délicieuse sauce à base d'anchois est recommandée pour accompagner viandes, poissons et crustacés.

Vous l'apprécierez surtout avec des seiches à la plancha ou encornets grillés. Elle est également exquise avec des pommes de terre vapeur.

Très raffinée, elle est aussi très appréciée en toaster à l'Apéritif.

DONNEES LOGISTIQUE

| | | | | |
|-----------------------|----|-------------------|---------|-------------------------|
| Nb. Colis / Couche | 14 | Nb. UVC / colis | 12.00 | Code douane : 210390908 |
| Nb. Colis / Palette | 84 | Nb. UVC / couche | 168.00 | |
| Nb. Couches / Palette | 6 | Nb. UVC / Palette | 1008.00 | |

QUALITE

PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- La couleur : Elle est plutôt grise moucheté de points vert sombre (persil)

- L'odeur : Celle de l'anchois, elle ne doit pas être persistante.

- La texture : Celle d'une émulsion fine, homogène sans morceaux.

- La saveur : Elle est caractéristique de la Sauce typique de Collioure.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PRODUIT ACIDIFIE

ANALYSE : Recherche de

- Micro-organisme : 10⁴, Coliformes totaux : Absence dans 1g de produit, Staphylococcus aureus : Absence dans 1g de produit, Anaérobie sulfite réducteur : Absence dans 1g de produit, Salmonella : Absence dans 25g de produit, Echerichia coli : Absence de 1g de produit.

INFORMATIONS

Allergènes: POISSON (anchois), OEUFS

Sans OGM, Non ionisé.

Valeurs nutritionnelles

| | Valeurs pour 100g |
|---|-------------------|
| Energie en KCal | : 603.00 |
| Energie en KJ | : 2484.00 |
| Proteines / Proteins (g) | : 6.30 |
| Glucides / Carbohydrates (g) | : 1.80 |
| dont sucres / of which sugar (g) | : 0.10 |
| Matières grasses / Lipids (g) | : 63.40 |
| dont A.G. Saturés / of which saturated sats (g) | : 4.20 |
| Fibres / Fibers (g) | : 0.50 |
| Sel / or salt (g) | : 1.28 |

AZAIS POLITO

Parc Aquatechnique - 34203 SETE CEDEX

Tél : 04 67 51 89 89 - Fax : 04 67 43 26 92 E-mail : contact@azais-polito.fr