

Plantin	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Fiche Technique	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de création
		Produit		12/11/2019
Fiche Technique		Préparation pour brouillade aux truffes d'hiver 15%		Date de mise à jour
				14/08/2024

Préparation pour brouillade à base de crème et de truffes d'hiver 15%

Ingrédients:

Crème UHT (crème lait), émulsifiant: E471, stabilisant: carraghénanes) 55%, Eau, Truffes d'hiver 15% (*Tuber brumale*, *Tuber melanosporum*), Amidon (de riz), Sel, Poivre noir

Conditions de conservation:

DDM : 24 mois - A conserver au sec et à l'abri de la chaleur

Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement

Conditions d'utilisation:

Temps : 5 min / Pour 2 personnes

Dans un bol, cassez puis battez 5 œufs à l'aide d'un fouet et ajoutez y la préparation pour brouillade. Mélangez

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle avec un peu de matière grasse.

Versez votre mélange dans la poêle et, à l'aide d'une spatule en bois, remuez en continu pendant 2 minutes jusqu'à ce que des morceaux se forment.

OGM et ionisation:

Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM (Tel que défini par le règlement 1829/2003/CE du 22/09/03) et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité définies par le règlement 1830/2003/CE du 22/09/03.

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas issu de produit ionisé.

Allergènes:

Ce produit contient du Lait

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur	Odeur	Goût	Aspect
Blanc - Jaune	Caractéristique de la truffe	Caractéristique de la truffe	Crémeux

Caractéristiques nutritionnelles:

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	903 kJ	216 kcal
Graisses	19,4 g	
dont acides gras saturés	13,8 g	
Glucides	7,4 g	
dont sucres	1,7 g	
Protéines	2,1 g	
Sel	2,9 g	

Caractéristiques microbiologiques:

Produit appertisé. Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, ne définit pas de critères spécifiques à ce produit.

Validation de la qualité microbiologique par test de stabilité (Incubation 7 jours à 37°C et 55°C)

Conditionnement:

		UVC		ETUI		COLIS		
Code article	Code barre	Poids net	Type emballage	Poids	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (LxIxH) cm
180160.006 (COF0019)	3237850005146	50 g	Verrine	150 g	Carton	6	1	25,2 x 18,9 x 16,9
180064.006 (FR)	3237850005023	25 g	Verrine	NA	NA	6	0,7	17,4 x 11 x 4,5
180092.006 (EN)	3237850005641	25 g	Verrine	NA	NA	6	0,7	17,4 x 11 x 4,5