

## Fiche technique

### Quenelles de saumon au naturel BIO 75-85 pièces - Format 5/1

Gencod	3770021224071
Code interne - Libellé réduit	2691325 - MB51GSBIO
Quantité nominale:	Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	75 à 85 quenelles de saumon au naturel BIO
Liste des ingrédients	<b>Œufs entiers*</b> , graisse de bœuf*, farine de blé*, <b>saumon atlantique* (poisson)</b> 14%, eau, sel, gluten de blé*, <b>beurre* (lait)</b> , blancs d'œufs*. Liquide de couverture : eau * Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes	<b>blé, lait, œufs, poisson</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 200 kcal/829 kJ Matières grasses 16 g -dont acides gras saturés 8,3 g Glucides 8,1 g -dont sucres <0,5 g Protéines 5,7 g sel 0,84 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
DDM	A consommer de préférence avant le : voir la date inscrite sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans
Conseil préparation	Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles. - Au four : Préchauffer le four pendant 10 minutes à 200°C. Disposer les quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce chaude de votre choix et laisser cuire pendant 25 à 35 minutes. Servir très chaud. A la casserole : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix, couvrir et laisser mijoter à feu doux 25 à 35 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir.
Idée recette	- <b>Sauce mousseline</b> : Faire fondre 250g de beurre dans une casserole, ajouter 250g de farine, laisser blondir puis verser 1,5 litre de fumet de poisson. Assaisonner, ajouter 6 jaunes d'œufs un à un en fouettant vivement. Ajouter 500g de crème fraîche épaisse, 6 cuillères de moutarde puis le jus de 3 citrons. Retirer du feu et ajouter 500g de beurre coupé en petits cubes en fouettant vivement. - <b>Sauce beurre blanc</b> : Emincer 3 échalotes et les mettre à fondre dans une casserole. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter 1 litre de vin blanc et le jus de 3 citrons. Porter à ébullition puis réduire le feu, laisser concentrer jusqu'à disparition du liquide en ne colorant pas les échalotes. Ajouter 200 mL d'eau froide. Remettre le feu à vif, puis ajouter petit à petit 750g de beurre très froid coupé en petits cubes tout en fouettant vivement. La sauce doit bouillonner. Dès qu'il n'y a plus de beurre et que la sauce a une consistance de crème onctueuse, la passer au chinois en pressant les échalotes.



75 à 85 pièces

#### 2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au Code des usages quenelles - indice b - Décembre 2014 Produit conforme au règlement 1881/2006
OGM	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003
Ionisation	Produit non ionisé
Réglementation	Les produits commercialisés par la société Marcel Buffle Conserves sont conformes à la réglementation en vigueur.
Certification	Conforme au règlement 834/2007 et n°889/2008 Produit issu de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01

#### 3 - Origine des matières premières

Origine des matières premières issues de l'agriculture biologique UE/non UE  
L'origine des matières premières peut vous être transmise sur demande pour un lot donné.

#### 4 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : pack filmé de 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,5 kg	760 kg	470*155*250 mm	120*80*137 cm

#### 5 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées  
Marcel Buffle Conserves - 392 rue des artisans - Pôle d'activité Bel Air- 12 000 RODEZ  
Service qualité : qualite@marcelbuffleconserves.com  
Site internet : www.marcelbuffleconserves.com

EMB 21 200 A

Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas diffusées automatiquement. Les versions en vigueur sont disponibles sur notre site internet [www.marcelbuffleconserves.com](http://www.marcelbuffleconserves.com)

