Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51033
6	**EXCELLENCE TEMPURA** **Farine beignets de crevettes**		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	mélange de différents ingrédients
Origine :	Thaîlande

Ingrédients : farine de BLE(70%), farine de maïs(15%), farine de riz(5%), agent ferment(4%), sucre(2%), sel(2%), glutamate de sodium(0.7%), additif gomme de guar(0.1%)

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique de la farine

Couleur : blanc

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	*Salmonelles*	*S.aureus* /g
_	abs/25g	_

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : blé

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	145 Kcal 606 Kj
Matières grasses dont acides gras saturés	2.79 g
Protéines	18.21 g
Glucides dont sucres	10.36 g
Sel	2 g

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : à conserver au sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : des tranches de poisson (à chair blanche) : filets de cabillaud, etc. ou petits poissons frais destinés à la friture.
des fruits de mer : crevettes, huîtres, rondelles de seiche, poulpes, et légumes coupés en tranches : carottes coupées en grosses lamelles, tranches ou rondelles d'oignon, de quartiers d'aubergines incisés en fouet, de poivrons, de petites branches de persil qui, enrobés de pâte, ressembleront à des « pins sous la neige » du plus bel effet, sans oublier les feuilles de shiso vert (aojiso) qui craquent sous la dent. On peut aussi couper certains légumes (carottes, pommes de terre) plus finement (en allumettes) et les jeter dans l'huile par petits fagots.

Photo :

Date création	21/01/2015	Mise à jour	14/12/2016