FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

SHO

SHO - BASE SAUCE BRUNE

Référence produit : CLB-00005 N° de document de spécifications : SHO-BR-0001 Version : 2.0 Date de révision : 11 juin 2026

Base culinaire végétale fermentée, élaborée à partir d'ingrédients naturels, sans additifs, émulsifiants, colorants, arômes artificiels ou naturels. Elle apporte une texture riche en bouche et une profondeur aromatique intense, avec un goût charnu évoquant la cuisson lente typique des plats à base de viande, ainsi que des notes umami, kokumi, Maillard, rôties, braisées et mijotées.

- Particulièrement adaptée aux sauces brunes, jus, plats mijotés, marinades et recettes à base de viandes rouges.
- Dosage simple grâce à sa concentration.
- Qualité constante à grande échelle, service après service.
- Bonne maîtrise du coût à l'usage.
- Solution adaptée aux cuisines produisant un grand nombre de couverts.



APPLICATIONS CULINAIRES

- **Sauces :** Sauce bourguignonne
- **Ragoûts :** Ratatouille, Petit salé aux lentilles

INGRÉDIENTS

Eau, ferments (eau, pois chiches, sarrasin torrefie), sel, concentrés de légumes (oignon, pomme de terre, carotte), arrow-root, extrait de levure, herbes et épices.

MODE D'EMPLOI

- Pour le bouillon, diluer 1:20 pour un niveau de sel de 0,8 % (par exemple 70 g de concentré pour 1 L d'eau, ou bouteille entière + 20 L d'eau).
- Ou utilisez-le pur selon votre goût.

DURÉE

24 mois dans son emballage d'origine scellé et dans des conditions de stockage idéales.

STOCKAGE

À conserver dans un endroit frais et sec (idéalement à une température inférieure à 25°C).

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

SHO

SHO - BASE SAUCE BRUNE

CONDITIONNEMENT

- **Jerrican - 4,8 L (6 KG)**

Palette : 1200 x 1000 mm
105 jerricans par palette
3 couches de 35 jerrycans.
Poids total de la palette : 710 kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (100 G)

Énergie : 73 kcal / 305 kJ
Matières grasses : 0,2 g
dont acides gras saturés : 0,06 g
Glucides : 14,3 g
dont sucres : 10,2 g

Protéines : 3,8 g
Fibres : 0,9 g
Sel : 16,4 g

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Concentré liquide
Solubilité : Soluble dans l'eau
Couleur : Brun foncé

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Brix : 40-45
pH : 4,7-4,9
Sel : 15-17 %

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Numération totale sur plaque aérobie : max. 500 000 UFC/g
Bacillus cereus : max. 100 000 UFC/g
Levures, moisissures : max. 500 UFC/g
Salmonella spp : non détectable dans 25 g

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

SHO

● SHO - BASE SAUCE BRUNE

ALLÉGATIONS RELATIVES AU PRODUIT

- Ingrédients 100% naturels
- À base de plantes / Végan
- Sans OGM
- Sans arômes ni saveurs artificiels ou naturels
- Sans sucres ajoutés
- Sans additifs ni numéros E
- Pas de MSG

ALLERGÈNES

Allergènes présents dans le produit : aucun

Allergènes liés à une contamination croisée potentielle provenant des ingrédients et/ou du site de transformation : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait (y compris le lactose), noix, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupins, mollusques.

THE MEDITERRANEAN FOOD LAB
Boulevard de Brosses
21000 Dijon

COOKSHO.COM

BY MFJ