

● SHO - BASE SAUCE CLAIRE

Référence produit : CLB-00006 Numéro de document produit : SHO-CL-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 des notes savoureuses de bouillon, un profil aromatique robuste et riche en umami, avec des touches d'herbes aromatiques et de légères notes grillées.

- Particulièrement adaptée aux bouillons, sauces claires, soupes, veloutés, risottos, marinades, bases de cuisson et recettes à base de volaille.
- Solution adaptée aux cuisines produisant un grand nombre de couverts.
- Dosage simple grâce à sa concentration.
- Qualité constante à grande échelle, service après service.
- Bonne maîtrise du coût à l'usage.



APPLICATIONS CULINAIRES

- **Sauces :** Sauce tomate
- **Accompagnements :** Polenta
- **Ragoûts :** Ratatouille

INGRÉDIENTS

Eau, ferments (eau, pois chiches, graines de tournesol, sarrasin torréfié), sel, arrow-root, extrait de levure, concentrés de légumes (oignon, pomme de terre), 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 à une température inférieure à 20 °C. À conserver au réfrigérateur après ouverture.

● SHO - BASE SAUCE CLAIRE

CONDITIONNEMENT

- Jerrican - 4,8 L (6 KG)

Palette : 1200 x 1000 mm

105 jerricans par palette

3 couches de 35 jerricans

Poids total : 710 kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (100 G)

Énergie : 82 kcal / 343 kJ Matières
grasses : 2,3 g
dont acides gras saturés : 0,20 g
Glucides : 10,9 g
dont sucres : 8,6 g

Protéines : 5,3 g
Fibres : 1 g
Sel : 16,6 g

PROPRIÉTÉS
ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Concentré liquide
Solubilité : Soluble dans l'eau
Couleur : Doré à brun clair, translucide

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

● SHO - BASE SAUCE CLAIRE

ALLÉGATIONS RELATIVES AU PRODUIT

- Ingrédients 100% naturels
- Végétalien/Végan
- Sans OGM
- Sans arômes ni saveurs artificiels ou naturels
- Sans sucre ajouté
- 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.