



## FICHE TECHNIQUE **AIL ET FINES HERBES**

*Préparation pour fromages frais*

---

### **PRÉSENTATION**

L'Ail et Fines Herbes est une composition d'ail, de fines herbes (ciboulette et persil), de poivre moulu et de sel.

### **CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

L'Ail et Fines Herbes est un mélange d'aspect hétérogène de couleur dominante vert foncé (ciboulette et flocons de persil) incrustée de granulés jaunes (ail semoule). L'odeur dominante est celle de la ciboulette.

### **COMPOSITION (par ordre décroissant)**

Ail semoule, sel, ciboulette déshydratée, persil déshydraté, poivre gris moulu.

### **OGM et ALLERGÈNES**

Produit non soumis à déclaration OGM (règlement CE 1829/2003 et 1830/2003).  
Allergène majeur (selon directive 2007/68/CE modifiant la directive 2000/13/CE) : ce produit peut contenir des traces de lactose, gluten (chapelure), noisette, noix, pistache, amandes, sésame, moutarde, céleri, sulfites.

### **APPLICATION ET DOSE D'EMPLOI**

L'Ail et Fines Herbes est un produit développé pour agrémenter les fromages frais.

**Utilisation en enrobage** : Enrober le fromage frais (vache ou chèvre) égoutté et salé.

**Utilisation en inclusion** : Incorporer de 20 à 30 g d'ail et fines herbes par kg de fromage blanc par

exemple. Préparer au moins la veille pour que le fromage s'imprègne du parfum de ce mélange.

Ce mélange sert également d'aide culinaire pour de nombreux plats et notamment de persillade pour

pommes de terre, champignons, haricots, ...

### **CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE**

Le conditionnement est effectué en sachets polyéthylène-polyamide garantis alimentaires de 1 kg.

L'Ail et Fines Herbes doit être entreposé dans son emballage fermé, dans un local couvert, bien

protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs

désagréables et protégé contre l'entrée d'insectes et autres déprédateurs.

La DLUO de ce produit est de 2 ans.

Ces renseignements sont donnés à titre informatif. Ils permettent de tester le produit dans des conditions conformes à la législation en cours. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme à cette législation.

Mise à jour le 24/08/2009