

Paillettes pois cassés

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

Réf. : 30PA36

Poudre de pois cassés (Origine: Pays Bas)

Ingrédients :

Pois cassé (80%), amidon de maïs (8 à 12%), sirop de glucose de maïs (8 à 12%), auxiliaire technologique: lécithine de tournesol (E322) (<2%), arôme **blé**), épinard.

Suggestion : Pour accompagner vos viandes ou poissons.

Mode d'emploi : Mélanger la préparation déshydratée dans la quantité d'eau chaude nécessaire. Laisser reposer quelques minutes. Servir.

Conservation : DDM : 2 ans dans l'emballage d'origine fermé, dans un local sec à une température inférieure à 23°C

Dosage : 200g de préparation pour 1 litre d'eau. 1 kg de flocons équivaut à environ 0,8 kg de pois cassé sec.

Conditionnement : Sachet de 1 Kg - Cartons de 5 sachets

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 10g de produit reconstitué
Valeur énergétique	1604Kj/ 379kcal	267Kj/ 63kcal
Matières grasses	3,4 g	0,57 g
dont acides gras saturés	0,88 g	0,15 g
Glucides	74,5 g	12,42 g
dont sucres	6 g	1 g
Protéines	15,8 g	2,63 g
sel	1,625 g	0,2675 g

Autres parfums :

