NECTARYS

Paillettes poireau

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

Réf. : 30PA51

Poireau frais (origine : France) réduit en purée et déshydraté

Ingrédients :

Poireau 50%, sirop de glucose de maïs (30 à 35%), amidon de maïs (15 à 20%), auxiliaire technologique: lécithine de tournesol (E322) (<1%)

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 ou poudre équivaut à environ 5 kg de poireaux frais.

Conditionnement : Sachet de 1 Kg - Cartons de 5 sachets

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	325,2 kcal 1379,1 kJ	54 kcal 230 kJ
Matières grasses	2,4 g	0,4 g
dont acides gras saturés	0,49 g	0,08 g
Glucides	71,5 g	11,92 g
dont sucres	11,8 g	1,97 g
Protéines	4,4 g	0,73 g
Sel	0,15 g	0,0225 g

Autres parfums :

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com