

## Paillettes Potiron

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

**Réf.** : 30PA41

**Potirons frais (Origine: France) réduits en purée et déshydratés**

### Ingrédients :

Potiron 55 %, sirop de glucose de maïs (20 à 25%), amidon de maïs (20 à 25%), 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 flocon équivaut à environ 6 kg de potirons frais

**Conditionnement** : Sachet de 1 Kg. Cartons de 5 sachets

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	321,8 kcal 1365,4 kJ	54 kcal 228 kJ
Matières grasses	1,8 g	0,3 g
dont acides gras saturés	0,36 g	0,06 g
Glucides	70,6 g	11,77 g
dont sucres	15,9 g	5,65 g
Protéines	5,8 g	0,97 g
Sel	0,075 g	0,0125 g

### Autres parfums :

