

## Paillettes carotte

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

**Réf.** : 30PU56

**Carottes fraîches (Origine : France) réduites en purée et déshydratées**

### Ingrédients :

Carotte 55%, amidon de maïs (20 à 25%), sirop de glucose de maïs (20 à 25%), auxiliaire technologique: lécithine de touneso (E322) (<1%)

**Suggestion** : Pour accompagner vos viandes ou poissons.

**Mode d'emploi** : Mélanger la préparation déshydratée dans la quantité d'eau 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 5,5 kg de carottes fraîches.

**Conditionnement** : sachet d'1kg - carton de 5

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	336,5 kcal 1427,5 kJ	56 kcal 238 kJ
Matières grasses	2,1 g	0,35 g
dont acides gras saturés	0,66 g	0,11 g
Glucides	77,3 g	12,88 g
dont sucres	20,3 g	3,38 g
Protéines	2,1 g	0,35 g
Sel	0,165 g	0,0275 g

### Autres parfums :

