

Paillettes petit pois

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

Réf. : 30PU46

Petits pois surgelés (Origine : Belgique et France) réduits en purée et déshydratés

Ingrédients :

Petits pois 65% - supports : amidon de maïs (20%), sirop de glucose de maïs (15%) - 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 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 kg de petits pois frais

Conditionnement : sachet d'1Kg - carton de 5

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	331,8 kcal 1403,9 kJ	55,3 kcal 23398 kJ
Matières grasses	5 g	0,83 g
dont acides gras saturés	0,99 g	0,17 g
Glucides	55,6 g	9,27 g
dont sucres	14,8 g	2,47 g
Fibres alimentaires	15,37 g	2,56 g
Protéines	16,1 g	2,68 g
Sel	0,325 g	0,05 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

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

Page 1/1 - Date d'impression : 29-03-2024