NECTARYS

Potage Tomate Vermicelle

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Potages déshydratés

Réf. : 20PV50

Potage déshydraté à cuire tomate vermicelles

Ingrédients :

Vermicelles (Semoule de **blé** dur de qualité supérieure) 30 %, Tomate 20 %, Amidon de maïs, Amidon de pomme de terre, Sel, Sucre, Arômes (**Blé**), Huile de colza, Extrait de levure, Oignon, Betterave rouge, Acidifiant : E330, plantes aromatiques.

Suggestion : Sans matière grasse hydrogénée Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN

Mode d'emploi : Délayer 64g de produit dans 20cl d?eau froide. Verser la préparation dans 80cl d'eau bouillante en remuant. Porter à ébullition et maintenir la cuisson à feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière. DDM : 18 mois à partir de la date de fabrication

Dosage : 64 grammes par litre d'eau

Conditionnement : Sachet de 800g pour 50 rations. Carton de 10 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué (base eau)
Energie	303,41 kcal	18,25 kcal
	1284,46 kJ	77,26 g
Matières grasses	2,75 g	0,17 g
dont acides gras saturés	0,41 g	0,02 g
Glucides	58,87 g	3,54 g
dont sucres	16,36 g	0,99 g
Protéines	9,20 g	0,55 g
Sel	10,55 g	0,63 g

Autres parfums :

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