

Potage aux légumes hyposodé

Spécial Santé - Potages - Sauces - Fonds Sans sel - Potages déshydratés

Réf. : 35PG20

Potage déshydraté à cuire aux légumes hyposodé

Ingrédients :

Amidon de maïs, farine **deblé** , sirop de glucose de maïs, amidon de pomme de terre, légumes 9,5% (oignon, carotte, haricot vert, pomme de terre, poireau, **céleri**), sucre, huile de colza, hydrolysate de protéines de **soja**, épices.

Suggestion : Sans matière grasse hydrogénée - sans glutamate ajouté 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 DLUO : 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 : 64g de préparation pour 1 litre d'eau.

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

Analyse nutritionnelle :

Pour 100g de poudre

Energie	356,54 kcal
	1523,39 kJ

Matières grasses	2,64 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	78,05 g
dont sucres	8,04 g
Fibres alimentaires	2,67 g
Protéines	4,56 g
Sel	1,23 g

Autres parfums :

