

Crème Instantanée de Champignons hyposodée 20 g - 250ml

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

Réf. : 35DP15

Préparation instantanée déshydratée pour crème de champignon hyposodée

Ingrédients :

Amidon modifié de pomme de terre, sirop de glucose de maïs, matières grasses végétales : huile de tournesol-huile de colza, sucre, arômes, protéines de lait, oignons, extrait de levure, ail, maltodextrine, bolet 0,8%, colorant : E150c, extrait naturel de vin blanc.

Suggestion : Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN. Sans matière grasse hydrogénée - Sans glutamate ajouté - Sans gluten. Produits non soumis à l'étiquetage OGM (en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003)

Mode d'emploi : Verser en pluie 20g de produit dans 250ml d'eau bouillante. Bien mélanger avec un fouet. Laisser reposer 2 à 3 minutes avant consommation.

Conservation DLUO : DLUO : 18 mois . A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière

Dosage : 20g pour 250 ml d'eau.

Conditionnement : Sachet de 20g - carton de 200

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre	Pour 100ml de produit reconstitué
Energie	426,97 kcal 1800,45 kJ	31,63 kcal 133,37 kJ
Matières grasses	10,47 g	0,78 g
dont acides gras saturés	0,96 g	0,07 g
Glucides	79,03 g	5,85 g
dont sucres	8,68 g	0,64 g
Fibres	1,50 g	0,11 g
Protéines	3,40 g	0,25 g
Sel	1,59 g	0,13 g

Autres parfums :

Asperges, Cresson, 9 légumes, Poireaux pomme de terre, Tomate

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 : 19-04-2024