

Tombée d'Oignons

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires



Réf. : 30PR90

Mélange de produits déshydratés sélectionnés composé d'oignons d'arômes, d'épices et autres produits en poudre.

Ingrédients : Oignons , matière grasse végétale partiellement hydrogénée, farine de blé, sel. - Contient : Blé

Suggestion : Après réduction, préparation de sauces, de soupes à l'oignon, d'omelettes, de gratins de pommes de terre,...Utiliser directement la préparation pour la réalisation de pizzas, tartes à l'oignon, viandes en sauces, salades, ...

Mode d'emploi : Diluer la préparation déshydratée dans de l'eau froide et porter à ébullition. Cuire à feu doux 3 à 5 minutes

Conservation : Conserver le produit dans un endroit sec et frais. Avant ouverture : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : A adapter selon usage (1.25 litres de tombée d'oignons : Préparation : 260 g Eau : 1 l)

Conditionnement : Sachet aluminium de 500 g. Carton de 12 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Valeur énergétique	Protides	Glucides	Lipides
Pour 100g de produit déshydraté	2590 kj / 619 kcal	6.0 g	47.0 g	42.0 g

Autres parfums :

