

Aide à Rôtir

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 30AR05

L'aide à rôtir permet d'assaisonner vos pièces de viande, de volaille ou de poisson.

Ingrédients : sel (27%), sirop de glucose, exhausteur de goût : glutamate de sodium, aromates (ail, origan, romarin), matière grasses végétales (palme, tournesol), acidifiant : acide malique, extrait de levure, extrait de paprika, antiagglomérant : silice colloïdale, légumes (oignon, champignon), épices (dont graine de céleri). - Contient produit à base de céleri (épices)

Suggestion : Se prépare en rôtisserie ou au feu

Mode d'emploi : En rôtisserie : rouler le poulet dans l'AIDE A ROTIR, puis éliminer l'excédent du produit. Cuire 30 min à puissance maximal, puis 30 min à puissance moyenne. Cuisson au four : verser la quantité nécessaire de produit dans un bac et enrober la viande avec le produit. Mettre au four préchauffé à 180°C. lorsque les pièces de viande sont cuites et dorées, retirer du four.

Conservation : DLUO : 4 mois il est recommandé de consommer le produit reconstitué dans un délai de 24h et de le conserver au réfrigérateur.

Dosage : 625g pour 100 kg de viande

Conditionnement : Boîte d'1kg - Carton de 6

Valeurs nutritionnelles moyennes :

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