

Couronnement pour Légumes Ail & Persil

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 25 CLA25

Assaisonnement déshydraté

Ingrédients :

Farine de riz, amidon de pomme de terre, ail (16%), matière grasse végétale (palme), sel, maltodextrine, persil (4%),sucre, extrait de levure, curcuma, arômes, jus de citron.

Suggestion : Seulement 5g de couronnement pour assaisonner 125g de légumes

Mode d'emploi : 3 modes différents: - Cuire vos légumes, les sortir du four et saupoudrer du Couronnement de Légumes Ail & Persil, pendant qu'il sont encore chaud. Mélanger et servir. - Cuire vos légumes. Diluer la quantité de Couronnement de Légumes nécessaire dans l'eau. A la sortie du four, verser la préparation sur les légumes. Mélanger et servir. - Saupoudrer les légumes de Couronnement de Légumes, mettre au four. Cuire et servir.

Conservation : Avant ouverture: Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière Après ouverture: Bien refermer la boîte et la conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière.

Dosage : 40g de préparation déshydratée pour 1kg de légumes.

Conditionnement : Boîte de 1kg - carton de 6

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
	390 kcal
Energie	1600 kJ
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	10 g
Glucides	56 g
dont sucres	7 g
Fibres alimentaires	2 g
Protéines	5 g
Sel	14 g

Autres parfums :

