

## Couronnement pour Légumes Oignons & Fines herbes

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

**Réf.** : 25CLO30

### Assaisonnement déshydraté

#### Ingrédients :

Amidon de pomme de terre, graisse de palme, maltodextrine, sel, oignon (6,8%), sucre, farine de riz, fines herbes (1,8%) (persil (1%), livèche (0,5%), ciboulette (0,3%)), extrait de levure, épices (ail, noix de muscade, poivre blanc, paprika), arômes (don~~l~~ait), jus de citron concentré.

**Suggestion** : Pour enrober les légumes, leur donner du goût, du brillant.

**Mode d'emploi** : 1. Cuire vos légumes, les sortir du four et saupoudrer du Couronnement des Légumes Oignon & Fines herbes, pendant qu'ils sont encore chaud. Mélanger et servir. 2. 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 avant de servir. 3. 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. DDM: 4 Mois

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

**Conditionnement** : Boîte de 1kg - carton de 6

#### Valeurs nutritionnelles moyennes :

pour 100g

Energie  
410 kcal  
1700 kJ

Matières grasses 19 g

dont acides gras saturés 13 g

Glucides 55 g

dont sucres 9 g

Fibres alimentaires 1,5 g

Protéines 2,5 g

Sel 16 g

**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](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 02-05-2024*