

Couronnement pour Légumes Lard & Oignon Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 25CLA40

Assaisonnement déshydraté

Ingrédients :

Amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, graisse de palme, lard fumé 8,2% (viande et graisse de porc fumées, sel), sucre, farine de riz, oignon 3%, épices et aromates (persil 1,4%, ail, poivre blanc, romarin, paprika), extrait de levure, jus de citron.

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

Mode d'emploi : - Cuire vos légumes, les sortir du four et saupoudrer du couronnement pendant qu'ils sont encore chaud. Mélanger et servir. - Cuire vos légumes. Diluer la quantité de couronnement nécessaire dans l'eau. A la sortie du four verser la préparation sur les légumes. Mélanger et servir. - Saupoudrer les légumes de couronnement, 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 pour 1Kg de légume

Conditionnement : Boîte de 1kg soit pour 250 portions.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	410 kcal
	1700 kJ
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	55 g
dont sucres	9 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	4 g
Sel	15 g

Autres parfums :

