



Concentré de Poissons

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 10FC15

Concentré de poissons à texture en pâte et à conservation ambiante.

Ingrédients : Poisson* : poisson blanc 20,9%, extrait de poisson; huiles de palme et de tournesol, arômes (céleri), sel, fumet de poisson* : poisson, oignon, carotte, sel, épices, aromates ; oignons et ail séchés, épaississant : gomme de xanthane ; extraits d'épices, antioxygène : extrait riche en tocophérols.

Suggestion :

Mode d'emploi : Selon le puissance de goût que vous souhaitez apporter à vos recettes, délayer 10 à 40g de produit par litre ou kilogramme de préparation chaude ou froide. Dilution parfaite dans un liquide bouillant.

Conservation : DLUO : 18 mois dans un endroit frais et sec. Après ouverture , bien refermer le pot et conserver de préférence au réfrigérateur.

Dosage :

Conditionnement : Pot de 500g pour 12,5l à 50l Carton de 6 pots.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100 g de poudre
Energie	1320 kJ / 318 kcal
Protéines	16.8 g
Glucides	9.1 g
dont sucres	8.9 g
Lipides	23.5 g
dont acides gras saturés	8.0 g
Fibres	1.3 g
Sodium	7.6 g

* poisson mis en Œuvre : 77g / 100g

ALLERGENES : poisson, céleri - Traces potentiellement présents : crustacés, mollusques

Autres parfums : Crustacés, Viande, Volaille

