

Concentré de Viande

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 10FC30

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

Ingrédients : Viande de boeuf 25,6%, arômes (blé), sel, extrait de levure, concentré de tomate, huile de palme, colorant : caramel (E150c) ; graines de coriandre, poivre, épaississant : gomme de xanthane ; extraits de plantes aromatiques, 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
Energie	1216 kJ / 291 kcal
Protéines	18.2 g
Glucides	20.5 g
dont sucres	14.2 g
Lipides	15.0 g
dont acides gras saturés	8.8 g
Fibres	0.5 g
Sodium	7.1 g

ALLERGENES : blé

Autres parfums : Crustacés, Poissons, Volaille

