

Couonnement des légumes Crème & Fines Herbes

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 25CLO15

Assaisonnement déshydraté

Ingrédients :

Crème (23%), amidon de pomme de terre, maltodextrine, graisse de palme, sel, farine de riz, sucre, extrait de levure, oignon, épices (ail, poivre blanc, noix de muscade), fines herbes (0,9%) (ciboulettes (0,4%), cerfeuil 0,3%), aneth (0,2%)), **lactose**, protéines de **lait**, arômes (don**lait**).

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

Mode d'emploi : 3 modes différents: - Cuire vos légumes, les sortir du four et saupoudrer du Couonnement de Légumes Ail & Persil, pendant qu'il sont encore chaud. Mélanger et servir. - Cuire vos légumes. Diluer la quantité de Couonnement de Légumes nécessaire dans l'eau. A la sortie du four, verser la préparation sur les légumes. Mélanger et servir. - Saupoudrer les légumes de Couonnement 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 inférieur à 30°C et à l'abri de a lumière. DLUO : 4 mois

Dosage : 40g /1kg de légumes

Conditionnement : Boîtes de 1kg - carton de 6 boîtes

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	490 kcal 2100 kJ
Matières grasses	30 g
dont acides gras saturés	20 g
Glucides	49 g
dont sucres	10 g
Fibres alimentaires	0,9 g
Protéines	5 g
Sel	9,8 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*

Page 1/1 - Date d'impression : 29-04-2024