

Couronnement des légumes Tomate & Basilic

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 25CLO20

Assaisonnement déshydraté

Ingrédients :

Amidon de pomme de terre, légumes (purée de tomate* 9,9%, tomates), sel, graisse de palme, maltodextrine, farine de riz, épices et aromates (ail, paprika, basilic (0,8%), romarin, poivre blanc, poivre de Cayenne), sucre, huile d'olive vierge extra (1,1%), extrait de levure, arômes.

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

Mode d'emploi : 3 modes différents: - Cuire vos légumes, les sortir du four et saupoudrer du Couronnement de Légumes Ail & Persil, pendant qu'il sont encore chaud. Mélanger et servir. - 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 et servir. - 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: 4mois.

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

Conditionnement : Boîte de 1 kg.- carton de 6 boîtes

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	390 kcal 1600 kJ
Matières grasses	17 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	55 g
dont sucres	14 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Protéines	4 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*

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