

Mise en place Basilic

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 25MP05

Préparation concentrée

Ingrédients :

Huile de tournesol, basilic (36%), sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, stabilisant (chlorure de calcium).

Suggestion : Mise en Place s'utilise en mélange à chaud comme à froid, pour des applications multiples. Mise en Place contenant déjà du sel, saler la préparation en dernier lieu.

Mode d'emploi :

Conservation : Avant ouverture : Conserver le pot dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière. Après ouverture : Bien refermer le pot et le conserver en chambre froide positive (inférieure à 8°C), jusqu'à la date de péremption. DDM :4 mois

Dosage : Mise en Place est une préparation concentrée à doser entre 10 et 50g par litre ou kilo de préparation. Pour assaisonner vos vinaigrettes, et marinades, utiliser à partir de 10g par litre de préparation. Pour assaisonner vos garnitures, viandes et poissons, utiliser de 30 à 50g par litre ou kg de préparation.

Conditionnement : Pot de 700g - carton de 2

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	420 kcal /1700 kJ
Matières grasses	42 g
dont acides gras saturés	7 g
Glucides	7 g
dont sucres	6 g
Fibres	1,0 g
Protéines	5 g
Sel	12 g

Autres parfums :

