

## Mise en place Pesto rouge

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

**Réf.** : 25MP10

**Préparation concentrée.**

**Ingrédients :**

Huile de tournesol, plantes aromatiques (basilic (10%), ail (2%), origan, romarin, fenouil), purée de tomates double concentrée (12%), sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), flocons de tomate (3,6%), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, pignons de pin (2%), purée de piment (piment, eau, sel, vinaigre d'alcool, amidon modifié), oignon, extrait de paprika, antioxydant (extrait riche en tocophérols).

**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, si nécessaire.

**Mode d'emploi :** Pour préparer une sauce au pesto rouge, ajouter de l'huile d'olive et du parmesan. Mise en Place Pesto Rouge est idéal pour marquer, aromatiser ou mariner viandes et poissons. Vous pouvez de même l'utiliser pour assaisonner vos légumes et féculents. De plus, Mise en Place Pesto Rouge convient parfaitement pour aromatiser les huiles et vinaigrettes ainsi que les préparations pour sandwich.

**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 à température ambiante (inférieure à 25°C), jusqu'à la date de péremption. DDM 4 mois

**Dosage :** à doser selon votre goût.

**Conditionnement :** Pot de 700g - carton de 2

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g
Energie	514 kcal/ 2138 kJ
Matières grasses	51 g
dont acides gras saturés	7,9 g
Glucides	9,5 g
dont sucres	7 g
Fibres	2 g
Protéines	5,4 g
Sel	9,5 g

**Autres parfums :**

