

Mise en place Bouquet de provence

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 25MP20

Préparation concentrée.

Ingrédients :

Plantes aromatiques (38%) (marjolaine, ail, thym, basilic, romarin), huile de tournesol, sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, huile de colza totalement hydrogénée.

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 ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière. Après ouverture : Bien refermer le pot et le conserver en chambre froide positive jusqu'à la fin de 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 340g - carton de 2

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	420kcal /1700kJ
Matières grasses	40 g
dont acides gras saturés	6 g
Glucides	8 g
dont sucres	8 g
Fibres	1,5 g
Protéines	5 g
Sel	12,0 g

Autres parfums :

