NECTARYS

Mise en place Estragon

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 25MP35

Préparation concentrée.

Ingrédients :

Huile de tournesol, estragon (36%), exhausteur de goût (glutamate de sodium), sel, 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 de 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 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/1700 kJ
Matières grasses	41 g
dont acides gras saturés	7 g
Glucides	6 g
dont sucres	6 g
Fibres	0,5 g
Protéines	6 g
Sel	12,0 g

Autres parfums :

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com