

## Aromatisation pour Riz Créole

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Taboulé, Céréales et Aromatisations pour riz

**Réf.** : 30PR75

**Assortiment de fruits et de légumes déshydratés avec une poudre jaune, épicée et citronnée.**

**Ingrédients** : Légumes et fruits déshydratés (oignons, poivrons, zestes de citron), bouillon de volaille aromatisé, sol, dextrose (blé), épices et aromates, sucre, exhausteur de goût: glutamate monosodique, arômes, acidifiant: acide citrique. - Allergènes : blé, lait et dérivés, céleri, moutarde

**Suggestion** : Pour aromatiser le riz, an accompagnement de viandes ou poissons

**Mode d'emploi** : Faire bouillir 10L d'eau avec un peu d'huile. Verser 1,875 Kg de riz avec les 625g d'assaisonnement. Faire cuire le riz pendant 12 min, égoutter et servir.

**Conservation** : DLUO : 1 an dans son emballage d'origine au sec et à l'abri de la lumière.

**Dosage** : 625g de préparation avec 1,875 Kg de riz et 10L d'eau.

**Conditionnement** : Boîte de 900g. Carton de 12 boîtes.

**Valeurs nutritionnelles moyennes** :

**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](mailto:contact@nectarys.com)*