

Aromatisation pour Riz Mexicain

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

Réf. : 30PR65

Mélange de produits déshydratés sélectionnés composé de légumes déshydratés, épices et autres produits en poudre.

Ingrédients : Légumes (tomate, oignon, poivron, maïs, petit pois), épices, aromates, bouillon de volaille aromatisé, exhausteur de goût : glutamate monosodique, sel, colorant : E150c, antiagglomérant : E551. - Allergènes : produit à base de blé (gluten<20ppm), lait et dérivés, céleri.

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 1,650 Kg de riz avec les 850g d'assaisonnement. Faire cuire le riz selon son temps de cuisson, égoutter et servir.

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

Dosage : 850g de préparation pour 1,650 Kg de riz cru et 10 litres d'eau.

Conditionnement : Boîte de 700g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Autres parfums : Créole

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*