

Garniture Forestière

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Champignons déshydratés

Réf. : 15CH01

Le produit élaboré à partir de bolets, de pleurotes, de champignons noirs et de cèpes.

Ingrédients : Bolets jaunes (40%), Pleurotes (30%), Champignons noirs (20%), Cèpes (10%).

Suggestion : Pour accompagner vos viandes, pour élaborer des plats cuisinés.

Mode d'emploi : Passer la préparation déshydratée 7 minutes dans de l'eau bouillante (comptage du temps dès le retour de l'ébullition), puis rincer 2 à 3 fois à l'eau courante.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. 24 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 200g de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Sachet de 250g. Carton de 12 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Valeur énergétique	Protides	Glucides	Lipides
Pour 100g	143kj/ 34kcal	2.0g	5.6g	0.4g

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