

Purée aux poireaux sans sel ajouté

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Purées et rondelles de pomme de terre

Réf. : 30PU75

Préparation déshydratée pour purée aux poireaux sans sel ajouté

Ingrédients :

Pommes de terre 59,5%, poireaux 40%, sirop de glucose de maïs, amidon de maïs, huile de colza, émulsifiants : E322-E471, stabilisant : E450i, acidifiant : E330, curcuma, conservateur : E223, antioxygène : E304.

Suggestion : Pour accompagner vos viandes ou poissons.

Mode d'emploi : Pour obtenir environ 7kg de purée, verser 1kg de flocons dans un mélange chaud ou froid de 4 litres d'eau et 2 litres de lait. Saler et mélanger doucement jusqu'à obtention d'une purée lisse. Au moment de servir, ajouter du beurre ou de la crème fraîche en accompagnement.

Conservation : DDM : 18 mois à partir de la date de fabrication. Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière. Consommer dans les 3 mois après ouverture et refermer après chaque utilisation.

Dosage : 170g pour 1L d'eau et de lait chaude ou froide

Conditionnement : Sachet de 1 kg pour environ 35 rations. Carton de 5 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué (base eau)
Energie	346,81 kcal 1543,24 kJ	53,01 kcal 224,23 kJ
Matières grasses	2,00 g	0,29 g
dont acides gras saturés	0,67 g	0,10 g
Glucides	75,43 g	10,96 g
dont sucres	6,45 g	0,94 g
Fibres	9,41 g	1,37 g
Protéines	6,58 g	0,96 g
Sel	0,08 g	0,0116 g

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*

Page 1/1 - Date d'impression : 02-05-2024