NECTARYS

Purée aux potiron sans sel ajouté

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

Réf. : 30PU80

Préparations déshydratées pour purée aux potiron sans sel ajouté

Ingrédients :

Pommes de terre 59,5%, Potirons 40%, amidon de maïs, sirop de glucose 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	361,86 kcal 1531,39 kJ	52,58 kcal 222,51 kJ
Matières grasses	1,76 g	0,26 g
dont acides gras saturés	0,62 g	0,09 g
Glucides	75,07 g	10,91 g
dont sucres	8,0 g	1,17 g
Fibres	8,62 g	1,25 g
Protéines	7,14 g	1,04 g
Sel	0,05 g	0,007g

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