

Purée à la tomate sans sel ajouté

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

Réf. : 30PU85

Préparation déshydratée pour purée à la tomate sans sel ajouté

Ingrédients :

Pommes de terre 59,5%, tomates 40%, 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 100 g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué (base eau)
Energie	346,76 kcal 1468,09 kJ	50,38 kcal 213,31 kJ
Matières grasses	1,64 g	0,24 g
dont acides gras saturés	0,60 g	0,09 g
Glucides	70,43 g	10,23 g
dont sucres	14,61 g	2,12 g
Fibres	7,21 g	1,05 g
Protéines	8,98 g	1,30 g
Sel	0,20 g	0,03 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