

Purée aux brocolis sans sel ajouté

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

Réf. : 30PU35

Préparation déshydratée pour purée aux brocolis sans sel ajouté

Ingrédients :

Pommes de terre 59,5%, brocolis 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 - Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière.

Dosage : 170g pour 1litre (eau +lait)

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	386,40 kcal	56,14 kcal
	1636,57 kJ	237,79 kJ
Matières grasses	2,24 g	0,32 g
dont acides gras saturés	0,89 g	0,13 g
Glucides	81,67 g	11,87 g
dont sucres	15,47 g	2,25 g
Fibres	5,69 g	0,83 g
Protéines	7,06 g	1,03 g
Sel	0,05 g	0,007g

Autres parfums :

