

Purée au céleri sans sel ajouté

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

Réf. : 30PU45

Préparation déshydratée pour purée au céleri sans sel ajouté

Ingrédients :

Pommes de terre 59,5%, **Céleri** 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	385,36 kcal 1632,17 kJ	55,99 kcal 237,15 kJ
Matières grasses	1,52 g	0,22 g
dont acides gras saturés	0,62 g	0,09 g
Glucides	83,03 g	12,06 g
dont sucres	8,33 g	1,21 g
Fibres	7,45 g	1,08 g
Protéines	6,18 g	0,90 g
Sel	0,13 g	0,03 g

Autres parfums :

