NECTARYS

Paillettes Choux Fleurs

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

Réf. : 30PA11

Choux-fleurs frais (Origine : France) réduits en purée et déshydratés

Ingrédients :

Choux fleur 55 %- supports : amidon de maïs (25%) , sirop de glucose de maïs (20%)- auxiliaire technologique : lécithine de tournesol (E322) (<1%)

Suggestion : Pour accompagner vos viandes ou poissons.

Mode d'emploi : Mélanger la préparation déshydratée dans la quantité d'eau chaude nécessaire. Laisser reposer quelques minutes.Servir.

Conservation : DDM : 2 ans dans l?emballage d?origine fermé, dans un local sec à une température inférieure à 23°C

Dosage : 200g de préparation pour 1 litre d'eau. 1 kg de flocons équivaut à environ 6kg de choux-fleurs frai

Conditionnement : Sachet de 1 Kg. Cartons de 5 sachets

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	335,7 kcal 1424,6 kJ	55,95 kcal 237,44 kJ
Matières grasses	1,7 g	0,29 g
dont acides gras saturés	0,36 g	0,06 g
Glucides	75,5 g	12,59 g
dont sucres	12 g	2 g
Fibres alimentaires	12,18 g	2,03 g
Protéines	4,6 g	0,77 g
Sel	0,06 g	0,01 g

Autres parfums :

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com