

## Paillettes Courgette

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

**Réf.** : 30PA21

**Courgettes fraîches ou surgelées (Origine: France) réduites en purée et déshydratée**

**Ingrédients :**

Courgette 50%, amidon de maïs (25%), sirop de glucose de maïs 25%), 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 7,5 à 8 kg de courgettes fraîches.

**Conditionnement :** Sachet de 1 Kg. Cartons de 5 sachets

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	379 kcal 1607 kJ	63,17 kcal 267,83 kJ
Matières grasses	1,3 g	0,22 g
dont acides gras saturés	0,39 g	0,07 g
Glucides	89,1 g	14,85 g
dont sucres	34,21 g	5,7 g
Protéines	2,6 g	0,43 g
Sel	0,0625 g	0,01 g

**Autres parfums :**

