

## Paillettes Epinard

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

**Réf.** : 30PA26

**Épinard frais ou surgelé (origine : France et Belgique) réduit en purée et déshydraté**

### Ingrédients :

Épinard 45%, amidon de maïs (25 à 30%), sirop de glucose de maïs (19 à 24%), dextrose (6%), 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 5,5 kg d'épinards frais.

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

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	338,7 kcal 1435,6 kJ	56 kcal 239 kJ
Matières grasses	3,1 g	0,52 g
dont acides gras saturés	0,49 g	0,08 g
Glucides	71,1 g	11,85 g
dont sucres	15,7 g	2,62 g
Protéines	6,6 g	1,1 g
Sel	0,375 g	0,0625 g

### Autres parfums :

