

Paillettes brocolis

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

Réf. : 30PA61

Brocolis frais (origine France) réduits en purée et déshydratés.

Ingrédients :

Brocolis 50%, sirop de glucose de maïs (25 à 30%), amidon de maïs (20 à 25%), auxiliaire technologique: lécithine de tournesol (E 322) (<1%)

Suggestion : Pour accompagner vos viandes ou poissons.

Mode d'emploi : Mélanger la préparation déshydratée dans la quantité d'eau 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 5kg de brocolis frais.

Conditionnement : Sachet de 1Kg - carton de 5

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	398 kcal 1687 kJ	66 kcal 281 kJ
Matières grasses	3 g	0,5 g
dont acides gras saturés	1,04 g	0,17 g
Glucides	87,1 g	14,52 g
dont sucres	34,36 g	5,73 g
Protéines	5,6 g	0,93 g
Sel	0,0575 g	0,01 g

Autres parfums :

