

## Paillettes tomate

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

**Réf.** : 30PU76

**Purée de tomates (origine : Espagne ) déshydratée**

**Ingrédients :**

Tomate 75%, amidon 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 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 15 kg de tomates fraîches.

**Conditionnement :** Sachet d'1Kg - carton de 5

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	291 kcal 1235 kJ	49 kcal 206 kJ
Matières grasses	1,5 g	0,25 g
dont acides gras saturés	0,31 g	0,05 g
Glucides	59 g	9,83 g
dont sucres	32,2 g	5,37 g
Protéines	10,4 g	1,73 g
Sel	0,4 g	0,0675 g

**Autres parfums :**

