

Bouillon volaille Seau 4kg

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD115

Bouillon de volaille déshydraté

Ingrédients :

Sel, maltodextrine, sirop de glucose, arômes (dont **umami**), extrait de levure, graisse de poule 5,5%, ail, viande de poule : 0,5%, caramel, jus de légumes concentré (**céleri** , carotte, poireau, oignon), antioxydant : extrait de romarin.

Suggestion :

Mode d'emploi : Verser la quantité nécessaire de bouillon dans l'eau bouillante, tout en remuant avec un fouet. Ramener à ébullition.

Conservation : Avant ouverture : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, à l'abri de la lumière. Après ouverture : bien refermer le seau et le conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière. Après ouverture, une fois le produit reconstitué : nous vous recommandons de le conserver en chambre froide positive et de le consommer dans un délai de 24h. DDM : 3 mois

Dosage : 20 g/L

Conditionnement : Seau de 4kg - rendement : 200 litres

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	260 kcal 1100 kJ
Matières grasses	6 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	43 g
dont sucres	4 g
Fibres	<0,5 g
Protéines	8 g
Sel	36 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

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

Page 1/1 - Date d'impression : 29-04-2024