

Bouillon de Boeuf Seau 4 Kg

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD110

Ingrédients :

Sel, maltodextrine, arômes, sucre, extrait de viande de bœuf (3,5%), amidon de pomme de terre, caramel, extrait de levure, oignon 0,4%

Suggestion :

Mode d'emploi : Verser la quantité de poudre nécessaire 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 : 20g/L

Conditionnement : Seau 4kg - Rendement 200 litres

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	230 kcal 980 kJ	5 kcal 20 kJ
Matières grasses	2,5 g	<0,5 g
dont acides gras saturés	1,5 g	<0,1 g
Glucides	38 g	0,8 g
dont sucres	10 g	<0,5 g
Fibres	<0,5 g	<0,5 g
Protéines	13 g	<0,5 g
Sel	38 g	0,78 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 : 06-05-2024