

Bouillon de Boeuf

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD55

Préparation déshydratée pour bouillon de boeuf.

Ingrédients :

Sel, sirop de glucose, arômes, extraits de levure, légumes déshydratés (oignon, **céleri**, carotte), graisse de poule, sucre, viande de bœuf déshydratée (1,3%), colorant: caramel E150c, épices et aromate, acidifiant: acide citrique E330.

Suggestion : Pour la préparation de consommés divers, de pot au feu, pour la cuisson des viandes, des légumes, des pâtes ou du riz. Pour relever le goût des sauces et des potages.

Mode d'emploi : Incorporer la poudre dans l'eau tiède. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit sec et frais à l'abri de l'air et de la lumière. Bien refermer l'emballage après utilisation. DDM : 18 mois

Dosage : 20 grammes par litre d'eau.

Conditionnement : Boîte de 1Kg pour 50 litres. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	202 kcal 844 kJ
Matières grasses	3,9 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	35,2 g
dont sucres	7,7 g
Protéines	5,2 g
Sel	47,8 g

Autres parfums :

