

Bouillon de Légumes

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10BL20

Préparation déshydratée pour bouillon de légumes.

Ingrédients :

Sel, dextrose, légumes (oignon, tomate, carotte, ail), arômes, acidifiant: E330, épice .

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

Mode d'emploi : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède nécessaire. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.

Conservation : DDM : 18 mois dans l'emballage d'origine et dans un endroit sec et frais. Bien refermer l'emballage après utilisation.

Dosage : 20 g pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Boîte de 1Kg. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	229 kcal 958 kJ
Matières grasses	0,6 g
dont acides gras saturés	0, 2g
Glucides	44,4 g
dont sucres	42,1 g
Protéines	5,9 g
Sel	35,1 g

Autres parfums : Boeuf, Pot au feu, Volaille, Court- bouillon

