NECTARYS

Bouillon de Volaille

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD60

Préparation déshydratée pour bouillon de volaille.

Ingrédients :

Sel, sirop de glucose, dextrose, arômes, épices et aromates (oignon, ail, curcuma, poivre), graisse de volaille et viande de poule déshydratée (3.2%), sucre caramélisé (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), acidifiant : acide citrique E330.

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 : Verser lentement la poudre dans l'eau tiède puis porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.

Conservation : DDM : 18 mois Après utilisation partielle, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et tempéré.

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	208 kcal 869 kJ
Matières grasses	3,1 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	38,8 g
dont sucres	4,1 g
Protéines	5,6 g
Sel	45,9 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