

Bouillon de Pot au Feu

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10BL25

Préparation déshydratée pour bouillon de pot au feu, à base de légumes.

Ingrédients :

Sel, arômes naturels, amidon de froment (**blé**), maltodextrine, sucre semoule, matière grasse végétale hydrogénée (coprah), épices et aromates, viande de bœuf déshydratée (1%), sirop de glucose, protéines de **lait**, colorant : caramel poudre.

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 : Délayer le produit dans l'eau froide nécessaire. Porter à ébullition. Laisser cuire à feux doux environ 5 minutes.

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

Dosage : 20g pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Boîte de 800g. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	214,1kcal 894,93 kJ
Matières grasses	4,94 g
dont acides gras saturés	4,76 g
Glucides	35,75 g
dont sucres	10,44 g
Protéines	5,95 g
Sel	45,77 g

Autres parfums :

