

Fond Brun Lié 1/2 Glacé

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD05

Préparation déshydratée pour fond brun lié.

Ingrédients :

Amidon modifié, arômes, fécule de pomme de terre, sel, graisse de poule, épices et aromates (oignon, ail, poivre, muscade), sucre, sucre caramélisé (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), légumes, acidifiant : acide citrique.

Suggestion : Pour la préparation de consommés divers, pour la cuisson.

Mode d'emploi : Incorporer la poudre dans l'eau tiède ou la sauce. 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 : Pour une base fond de cuisson : 40g/L - Pour une base sauce : 60g/L

Conditionnement : Boîte de 900g pour 22,5 litres. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100 g de poudre

Energie :	329 kcal
	1374 kJ
Matières grasses	8,4 g
dont acides gras saturés	2,3 g
Glucides	53,8 g
dont sucres	7,8 g
Protéines	8,1 g
Sel	14,2 g

Autres parfums :

