

Fond brun clair

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD120

Préparation déshydratée pour fond brun clair

Ingrédients :

Maltodextrine, sel, fécule de pomme terre, légumes et aromates, graisse de poulet, arômes, viande de bœuf déshydratée, colorant : caramel poudre, épice.

Suggestion : Fond de sauce ou base culinaire?

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

Conservation : DDM : 18 mois. Après utilisation, garder la boîte bien fermée dans un endroit sec et frais.

Dosage : 50 à 70 grammes de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Boîte de 900g. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	318,38 kcal 1330,84 kJ
Matières grasses	8,28 g
dont acides gras saturés	2,12 g
Glucides	23,07 g
dont sucres	3,87 g
Protéines	6,74 g
Sel	21,42 g

Autres parfums :

