

## Fond de Veau

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

**Réf.** : 10FD85

**Préparation déshydratée pour fond de veau.**

**Ingrédients :**

Fécule de pomme de terre, arômes, sirop de glucose, sel, graisse de volaille, extrait de levure, légumes déshydratés (oignon, poireau), viande de veau déshydratée (2%), matière grasse végétale (coprah), épaississant : gomme de guar, protéine de **lait**.

**Suggestion :** Pour relever le goût des sauces et des potages.

**Mode d'emploi :** Incorporer la poudre dans l'eau tiède puis porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.

**Conservation :** DDM : 18 mois - 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.

**Dosage :** Pour une base fond de cuisson : 30g/L - Pour une base sauce : 60g/L

**Conditionnement :** Boîte de 900g pour 30 litres. Carton de 6 boîtes.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre
Energie	276 kcal 1153 kJ
Matières grasses	8,9 g
dont acides gras saturés	3,5 g
Glucides	45,4 g
dont sucres	4,0 g
Protéines	2,8 g
Sel	19,9 g

**Autres parfums :**

