

Fond brun à l'espagnol

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD80

Ingrédients :

Amidon transformé de pommes de terre, sel, tomate, amidon de **blé** , maltodextrine, exhausteur de goût : monoglutamate de sodium E621 (5%), arômes (**gluten**), viande de boeuf (3%), matière grasse végétale hydrogénée (palme), extrait d'épice (**lactose**), sucre, colorant caramel E150d, épices (dont **moutarde**), extrait concentré de vin blanc, extrait de vinaigre d'alcool, acidifiant : acide citrique E330.

Suggestion : Pour base de confection de sauces ou fond de cuisson. Accompagnement de viandes rouges.

Mode d'emploi : Verser la poudre dans l'eau froide, mélanger à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition en remuant. Laisser cuire 3 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 24 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : Base de sauces : 50 à 70g / litre d'eau. Fond de cuisson : 40g /L d'eau

Conditionnement : Boîte de 780g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100g de poudre

	314,06 kcal
Energie	1327,92 kJ
Matières grasses	4,40 g
dont acides gras saturés	2,27 g
Glucides	60,26 g
dont sucres	12,89 g
Fibres	2,67 g
Protéines	7,02 g
Sel	18,67 g

Autres parfums :

