

Fond de Volaille

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD35

Préparation déshydratée pour sauce type fond de volaille.

Ingrédients :

Farine de **blé** , fécule de pomme de terre, arômes, viande et graisse de poulet (10%), sel, épices et plantes aromatiques.

Traces possibles de **lait**

Suggestion : Fond de sauce ou base culinaire pour velouté, sauce crème, suprêmes.

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 à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais, bien refermer après usage.

Dosage : Pour base fond : 50g par litre d'eau. Pour base sauce : 70g par litre d'eai

Conditionnement : Boîte de 1Kg. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100 g de poudre

	345 kcal
Energie :	1442 kJ
Matières grasses	10,1 g
dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	52,8 g
dont sucres	2,4 g
Fibres	2,7 g
Protéines	9,2 g
Sel	15,0 g

Autres parfums :

