

Fumet de Crustacés

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD10

Préparation déshydratée pour fumet de crustacés.

Ingrédients :

Amidon de froment (**blé**), arômes, sucre, sel **crustacés** et **poissons** déshydratés (5,5%), poudre de tomate, acidifiant : acide citrique, colorant : extrait de paprika, aromate.

Peut contenir des traces de lait

Suggestion : Cuisson de crustacés. Base de sauce (pour crevettes, langoustines, homards, ...).

Mode d'emploi : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède non salée nécessaire ou la sauce. Porter à ébullition et cuire à feu doux 2 minutes en agitant doucement.

Conservation : DDM : 12 mois. Après utilisation partielle, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et tempéré.

Dosage : 50g/ L

Conditionnement : Boîte de 960g. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	308 kcal 1289 kJ
Matières grasses	0,7 g
dont acides gras saturés	0,06 g
Glucides	65,8 g
dont sucres	16,1 g
Protéines	9,3 g
Sel	14,6 g

Autres parfums :

