

Fumet de Poissons

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD15

Préparation déshydratée pour fumet de poissons

Ingrédients :

Sirop de glucose, sel, arômes, épices et aromates (oignon, ail, fenouil, poivre), poissons (7,5%), sucre, poireau, acidifiant : acide citrique.

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

Mode d'emploi : Diluer la poudre dans l'eau tiède et porter à ébullition.

Conservation : DDM : 18 mois. Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de l'air et de la lumière. Bien refermer l'emballage après utilisation

Dosage : Pour base fond de cuisson : 15g/L - Pour base sauce : 25g/l

Conditionnement : Boîte de 990g pour 66 litres- Carton de 6 boîtes

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	pour 100 g de poudre
Energie :	263 kcal
1101 kJ	
Matières grasses	1,9 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	51,3 g
dont sucres	14,3 g
Protéines	8,1 g
Sel	27 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

Tél. 02 41 57 15 15
<http://www.nectarys.com>
contact@nectarys.com

