

Jus de Canard Rôti

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD25

Préparation déshydratée à base de viande de canard. Sans matière grasse hydrogénée - Sans exhausteur de goût (glutamate)

Ingrédients :

Maltodextrine, fécule de pomme de terre, tomate déshydratée, graisse de volaille, sel, extraits de levures, oignons en poudre, arômes, viande de canard déshydratée, épices et aromates, colorant: caramel E150c.

Suggestion : Pour la préparation de consommés divers, pour la cuisson. Pour relever le goût des sauces et potages.

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 à 3 minutes en agitant doucement.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 12 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 70g de préparation pour 1 litre d'eau ou la sauce.

Conditionnement : Boîte de 900g. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100g de poudre Pour 100g de produit reconstitué

Energie	364,97 kcal	23,88 kcal
	1525,57 kJ	99,80 kJ
Matières grasses	10,96 g	0,72 g
dont acides gras saturés	3,06 g	0,20 g
Glucides	56,51 g	3,70 g
dont sucres	8,6 g	3,83 g
Protéines	8,39 g	0,55 g
Sel	10,58 g	0,69 g

Autres parfums :

