

Jus de Porc Rôti

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD100

Préparation de base déshydratée pour jus de porc rôti. Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Ingrédients :

Sirop de glucose, sel, fécule de pomme de terre, arômes, sucre, colorant : caramel E150c, viande de porc (1%), épices et palntes aromatiques, légumes déshydratés (céleri), arôme de fumée.

Allergènes : traces possibles de moutardes

Suggestion : Pour allonger, mijoter ou déglacer, pour préparer un jus, pour braiser légumes, riz ou pâtes.

Mode d'emploi : Incorporer la poudre dans l'eau tiède ou la sauce. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.

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

Dosage : Pour une base fond de cuisson : 20 à 30g/L d'eau ou de sauce Pour une base sauce : 40 à 60g/L d'eau ou de sauce

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

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	247 kcal 1031 kJ
Matières grasses	0,5 g
dont acides gras saturés	0,18 g
Glucides	55,5 g
dont sucres	12,2 g
Protéines	4,6 g
Sel	32,4 g

Autres parfums :

