

Jus de Poulet rôti

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD45

Préparation déshydratée pour jus de poulet rôti. Sans matière grasse hydrogénée - Sans exhausteur de goût (glutamate)

Ingrédients :

Sirop de glucose, farine de froment (**blé**), sel, fécule de pomme de terre, graisse de volaille et viande de poule déshydratée (11%), arômes, colorant : caramel E150c, épices.

Suggestion : Base de sauce pour poulet rôti et autres volailles.

Mode d'emploi : Diluer la poudre dans l'eau puis porter à ébullition

Conservation : Conserver le produit dans un endroit sec et frais. DDM : 18 mois à température ambiante. Bien refermer l'emballage après utilisation.

Dosage : 50 à 70 grammes par litre d'eau.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	347,45 kcal 1452,34 kJ	16,55 kcal 69,16 kJ
Matières grasses	10,33 g	0,49 g
dont acides gras saturés	2,57 g	0,12 g
Glucides	54,10 g	2,58 g
dont sucres	4,04 g	0,19 g
Protéines	8,88 g	0,43 g
Sel	17,47 g	0,83 g

Autres parfums :

