

## Jus de Rôti de Boeuf

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

**Réf.** : 10FD95

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

### Ingrédients :

Sirop de glucose, fécule de pomme de terre, arômes (soja), poudre de tomate, sel, viande de bœuf (1,5%), épices, aromates.

**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 : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage** : 20 à 30g 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	307,80 kcal	6,04 kcal
	1286,62 kJ	25,23 kJ
Matières grasses	0,40 g	0,008 g
dont acides gras saturés	0,02 g	0,0004 g
Glucides	71,76 g	1,41 g
dont sucres	12,15 g	0,24 g
Protéines	3,65 g	0,07 g
Sel	12,15 g	0,24 g

### Autres parfums :

