

Jus de Veau Lié

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Fonds

Réf. : 10FD30

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

Ingrédients :

Fécule de pomme de terre, maltodextrine, sel, arômes, plantes aromatiques (dont oignon, ail, laurier, thym), graisse de volaille, sucre, tomate, sucre caramélisé (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), viande de veau déshydratée (0,5%).

Suggestion : Viandes (blanquette, escalope de veau, lapin, abats). Base de sauce (poivre, madère, chasseur, piquante).

Mode d'emploi : Incorporer la poudre dans l'eau tiède ou la sauce. Porter à ébullition 2 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 : Pour une base fond de cuisson : 30g/L - Pour une base sauce : 60g/L

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

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	pour 100 g de poudre
Energie :	307 kcal
1284 kJ	
Matières grasses	4,2 g
dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	62,2 g
dont sucres	6,3 g
Protéines	4,6 g
Sel	14,7 g

Autres parfums :

