

Sauce Armoricaine

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA95

Préparation déshydratée pour sauce armoricaine

Ingrédients :

amidon de froment (**blé**) et de maïs, maltodextrine, lactose (**lait**), sel, matière grasse végétale hydrogénée (coprah), épices et aromates, arômes (**poisson**), légumes déshydratés, **crustacé** déshydraté (3%), sucre, colorant : betterave rouge, sirop de glucose, protéines de **lait**.

Suggestion : Pour accompagner vos poissons, crustacés.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité d'eau tiède nécessaire. Porter à ébullition et faire cuire à feux doux 2 à 3 minutes, en remuant doucement.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 160g de préparation pour 1 litre d'eau

Conditionnement : Boîte de 845g. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	368,45 kcal 1540,13 kJ
Matières grasses	8,73 g
dont acides gras saturés	7,99 g
Glucides	67,49 g
dont sucres	18,55 g
Protéines	3,3 g
Sel	11,61 g

Autres parfums :

