

Sauce salade Andalouse (Bidon)

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SL05

Une recette avec des tomates et des poivrons délicatement relevés au poivre de Cayennes et parfumée à la ciboulette et au jus de citron.

Ingrédients :

Huile de colza (30%), **lait** fermenté, purée de tomates mi-réduite (15 %), vinaigre, eau, sucre, poivron (4 %), sel, jaune d'**œuf**, moutarde (eau, graines et farine de **moutarde**, vinaigres, sel, sucre, dextrose, épices et extraits d'épices), amidon modifié, jus de citron concentré, acidifiant : acide lactique, ciboulette, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : gomme xanthane, poivre de Cayenne, antioxydant : E385, arôme.

Suggestion : Idéale pour accompagner vos crudités, avocats, crevettes...

Mode d'emploi : Prête à l'emploi.

Conservation : DDM 8 mois . A conserver dans un endroit frais et sec. Se conserve 1 mois au frais au réfrigérateur après ouverture.

Dosage : Prête à l'emploi.

Conditionnement : Bidon de 2.5 litres.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100ml

Energie	1384 kJ / 335 kcal
Matières grasses	30 g
dont acides gras saturés	2,3 g
Glucides	13,7 g
dont sucres	10,9 g
Protéines	1,6 g
Sel	2,3 g

Autres parfums :

