

Sauce Chasseur

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA80

Mélange de produits déshydratés sélectionnés

Ingrédients :

Maltodextrine, amidon de froment (**blé**), arômes, farine de froment (**blé**), légumes déshydratés (10,4% : tomate, champignons, carotte), sel, matière grasse végétale hydrogénée (coprah), colorant : caramel E150c, épice et aromates, sirop de glucose, protéines de **lait**.

Suggestion :

Mode d'emploi : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède non salée nécessaire. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement puis ajouter du beurre ramolli en fin de cuisson.

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 : 160 grammes de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Boîtes operculées de 800g. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	332,66 kcal 1390,52 kJ
Matières grasses	4,4 g
dont acides gras saturés	4,02 g
Glucides	65,05 g
dont sucres	6,6 g
Protéines	7,22 g
Sel	9,06 g

Autres parfums :

