

## Sauce Beurre Blanc

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

**Réf.** : 10SA70

**Mélange de produits déshydratés sélectionnés**

**Ingrédients :**

Farine de froment (**blé**), sirop de glucose, amidon de maïs, légumes déshydratés, sel, extrait de vinaigre de vin blanc, matière grasse végétale (coprah), acidifiant: acide citrique, protéines de **lait**, épice, colorant : E 160 a, extrait d'épice.

**Suggestion :** Pour la préparation de sauce beurre blanc.

**Mode d'emploi :** Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède nécessaire. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement. Ajouter 500g de beurre par litre de sauce en fouettant énergiquement.

**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 :** 100g à 160 g de préparation pour 1 litre d'eau.

**Conditionnement :** carton de 6 boîtes operculées de 800g

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre
Energie	363,41 kcal 1519,05 kJ
Matières grasses	3,66 g
dont acides gras saturés	3 g
Glucides	71,89 g
dont sucres	11,1 g
Protéines	4,96 g
Sel	10,21 g

**Autres parfums :**

