NECTARYS

Préparation pour sauce Béchamel à froid

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10PR26

Mélange de produits déshydratés sélectionnés composé de lait, matières grasses végétales et autres produits en poudre. Sans exhausteur de goût (glutamate)

Ingrédients :

Amidon modifié, poudre de lactosérum (**lait**), maltodextrine, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose, **lait** écrémé en poudre, sel, arômes naturels, épaississant : E410, protéines de **lait**, épices (poivre, muscade), colorant : E160a.

Suggestion : Pour fourrer vos crêpes, friands, pour napper vos viandes blanches ou gratin?

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans l'eau froide nécessaire. Battre jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 6 mois à température ambiante.

Dosage : 300g de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Boite de 1,05Kg - Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	389 kcal 1626 kJ
Matières grasses	8,5 g
dont acides gras saturés	4 g
Glucides	74,6 g
dont sucres	15,5 g
Protéines	3,2 g
Sel	3,7 g

Autres parfums :

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com