

Sauce Crevette

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA120

Préparation déshydratée pour sauce crevette.

Ingrédients :

Farine de **blé** , lactosérum (**lait**), exhausteur de goût : monoglutamate de sodium E621, amidon de **blé** , extrait concentré de vin blanc, extrait et farine de **crevette** :8,6%, poudre micronisée d'huile de palme (5%), sel, jaune d' **oeuf**, extrait d'épice, colorant : jus de betterave E162 et extrait de paprika E160c.

Suggestion : Idéal pour les poissons en filet, les crustacés, repas à thèmes (chinois), soufflés, quenelles, etc.

Mode d'emploi : Verser la poudre dans l'eau froide, remuer et porter à ébullition. Laisser cuire 2-3 minutes à feu doux tout en remuant.

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 : 150 grammes par litre d'eau

Conditionnement : Boîte de 860g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	374,89 kcal 1574,53 kJ
Matières grasses	14,69 g
dont acides gras saturés	5,03 g
Glucides	50,88 g
dont sucres	1,25 g
Fibres	0,70 g
Protéines	9,44 g
Sel	3,50 g

Autres parfums :

