

## Sauce Curry Indien

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

**Réf.** : 10SA175

**Préparation déshydratée pour sauce curry.**

**Ingrédients :**

Farine et amidon de froment (**blé**), lactose (**lait**), épices et aromates (dont curry : 2,2%) ( **céleri** , **moutarde**), sel, poudre de **lait** écrémé, exhausteur de goût : monoglutamate de sodium, amidon modifié, poudre au beurre (émulsifiant ; E471) ( **lait**), matière grasse végétale hydrogénée (coco), sucre, arômes, maltodextrine, protéines de **lait**, colorant : extrait naturel de curcuma.

**Suggestion :** Délicieuse avec de la volaille, du bœuf, de l'agneau, du poisson, du porc mais aussi tout simplement avec du riz.

**Mode d'emploi :** Verser lentement la poudre dans l'eau tiède puis porter à ébullition 1 minute en agitant doucement. Ajouter si besoin 50 à 100g de crème fraîche.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de l'air et de la lumière. bien refermer l'emballage après utilisation. DDM : 18 mois.

**Dosage :** 160 grammes par litre d'eau.

**Conditionnement :** Boîte de 1 Kg. Carton de 6 boîtes.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

Pour 100g de poudre

Energie	354,77 kcal
	1482,93 kJ
Matères grasses	7,8 g
dont acides gras saturés	5,82 g
Glucides	62,26 g
dont sucres	22,61 g
Protéines	6,47 g
Sel	10,13 g

**Autres parfums :**

