NECTARYS

Sauce Marchand de Vin

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA50

Préparation déshydratée pour sauce marchand de vin

Ingrédients :

Arôme naturel de vin rouge (26%) (**sulfites**), maltodextrine, amidon modifié , légumes déshydratés, fécule de pomme de terre, sucre, sel, matière grasse végétale (coco), aromes, colorant : caramel E 150c, acidifiant : acide citrique E 330, sirop de glucose, protéines de **lait**, colorant : betterave poudre

Suggestion :

Mode d'emploi : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède non salée nécessaire. Porter à ébullition et cuire à feu doux 1 minute en agitant doucement. Rajouter du vin en fin de cuisson si besoin.

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 : 180g de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Boîte de 750g. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	239,87 kcal 1002,66 kJ
Matières grasses	2,86 g
dont acides gras saturés	2,47 g
Glucides	49,6 g
dont sucres	11,99 g
Protéines	2,47 g
Sel	6,48 g

Autres parfums :

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