

Sauce au Vin blanc

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA161

Préparation déshydratée pour sauce vin blanc

Ingrédients :

Lactose, fécule de pomme de terre, farine de **blé** , extrait concentré de vin blanc 8%, crème de **lait**, huile hydrogénée de palme, sel, arômes(**poisson**), jaune d' **oeuf** en poudre, amidon transformé de pomme de terre, **lait**, exhausteurs de goût :E621 (1%), E631, épaississant : farine de guar, maltodextrine, acidifiant : acide citrique, extrait d'épice, colorant : extrait de curcuma E100.

Suggestion : Pour accompagner les viandes blanches, poissons et le riz.

Mode d'emploi : Verser la sauce dans l'eau chaude, porter à ébullition et laisser cuire 2 à 3 minutes à feux 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 : 200 g par litre

Conditionnement : Boites de 800g - carton de 12 boites

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	401,53 kcal 1686,42kJ
Matières grasses	12,77 g
dont acides gras saturés	7,04 g
Glucides	64,26 g
dont sucres	32,24 g
Fibres	1,04 g
Protéines	6,87 g
Sel	6,75 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

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

Page 1/1 - Date d'impression : 03-05-2024