

Sauce Suprême

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA250

Préparation déshydratée pour sauce suprême

Ingrédients :

Farine de **blé** , lactosérum (**lait**), huile hydrogénée de palme, amidon de **blé** , **lait** et crème de **lait**, beurre (**lait**), arômes, extrait de levure, sel, fond de volaille (**lait**, **céleri**), cèpes, extraits d'épices.

Suggestion :

Mode d'emploi : Verser la poudre dans l'eau froide, mélanger à l'aide d'un fouet, porter à ébullition tout en remuant. laisser cuire 5 minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 18 mois

Dosage : 200g par litre

Conditionnement : Boite de 800g - carton de 12 boites

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	417,03 kcal 1751,5 kJ
Matières grasses	15,41 g
dont acides gras saturés	8,84 g
Glucides	58,8 g
dont sucres	19,68 g
Fibres	1,31 g
Protéines	10,13 g
Sel	3,67 g

Autres parfums :

