

Sauce Tomate à la Provençale

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA145

Préparation déshydratée pour sauce tomate à la provençale. Sans matière grasse hydrogénée - Sans exhausteur de goût (glutamate)

Ingrédients :

Tomate en poudre (31%), fécule de pomme de terre, sirop de glucose, sucre, épices et aromates (**céleri**), sel, farine de froment (blé), arômes, acidifiant: acide citrique E330.

Suggestion :

Mode d'emploi : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède nécessaire. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 12 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 120g de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Carton de 6 boites operculées de 840g

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	339 kcal 1418 kJ
Matières grasses	0,6 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	74,9 g
dont sucres	35,3 g
Protéines	5,5 g
Sel	5,5 g

Autres parfums :

