NECTARYS

Sauce Tomate à froid

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA140

Préparation déshydratée pour sauce tomate à froid

Ingrédients :

Légumes déshydratées (tomate : 34%, oignon : 4,5%), amidons modifiés, sucre, sel, huile de tournesol, épice et aromates, arômes.

Suggestion : Pour vos préparations de sauces pour viandes, steaks hachés, légumes, pâtes, riz, lasagnes.Pour renforcer en tomate les potages et les sauces.

Mode d'emploi : Diluer la préparation déshydratée dans la quantité d'eau froide nécessaire en mélangeant au fouet pendant 1 minute. Avant de servir, réchauffer la sauce au micro-onde ou sur une plaque de cuisson.

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 : 150 grammes par litre d'eau

Conditionnement : Boîte de 1Kg. Carton de 6 boites.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	350,98 kcal 1467,09 kJ
Matières grasses	4,72 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	69,28 g
dont sucres	30,53 g
Protéines	5,76 g
Sel	6,56 g

Autres parfums :

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