

Sauce Tomato Grill

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA160

Préparation déshydratée pour sauce tomato grill

Ingrédients :

Tomate en poudre (31%), féculé de pomme de terre, sucre, épices at aromates, farine de froment (**blé**), légumes déshydratés (**céleri**), sel, matière grasse végétale hydrogénée (coprah), arôme naturel, acidifiant : acide citrique E330, sirop de glucose, protéines de **lait**.

Suggestion : Pour la préparation de sauce type barbecue

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 : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 120 grammes par litre d'eau.

Conditionnement : Boîte de 765g. Carton de 6 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	345 kcal 1443 kJ
Matières grasses	3,7 g
dont acides gras saturés	3,1 g
Glucides	67,6 g
dont sucres	40,5 g
Protéines	5,9 g
Sel	5,7 g

Autres parfums :

