

sauce safran

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA180

Base déshydratée pour sauce safran

Ingrédients :

Farine de **blé** , lactosérum (**lait**), poudre micronisée d'huile de palme, amidon transformé, crème de **lait, lait**, fécule de pomme de terre, sel, **lactose**, colorants : extraits de curcuma E100 et de paprika E160, dextrose, extraits d'épices et aromates, épaississant : farine de guar E412, safran.

Suggestion : base pour soupe de poissons, crustacés, moules et sauces froides. Poissons pochés, riz, quenelles.

Mode d'emploi : Délayer la poudre dans l'eau chaude ou froide, porter à ébullition et laisser cuire 3 minute à feu doux, tout en remuant.

Conservation : DDM: 18 mois Après utilisation, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais.

Dosage : 140g pour 1 litre d'eau

Conditionnement : Boite de 840g - carton de 12

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	421,31 kcal 1769,50kJ
Matières grasses	16,59 g
dont acides gras saturés	9,59 g
Glucides	58,59 g
dont sucres	21,15 g
Fibres	8,56 g
Protéines	1,70 g
Sel	5,55 g

Autres parfums :

