

Emulsauce

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SA02

Base pour la réalisation de sauces d'assaisonnement

Ingrédients :

Amidon transformé de pomme de terre, épaississant : gomme de xanthane E415, sel, maltodextrine, extrait d'épice, dextrose, acidifiant : acide citrique E330.

Suggestion : Assaisonnement pour crudité, salades composées, céleri rémoulade.

Mode d'emploi : Mélanger l'huile et la préparation, au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter l'eau, remuer au fouet. Assaisonner à votre convenance.

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 : 10 à 20g/litre (huile + eau)

Conditionnement : Boite 850g -Carton de 12

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	315,30 kcal 1574,53 kJ
Matières grasses	0,031 g
dont acides gras saturés	< 0,01 g
Glucides	75,36 g
dont sucres	3,98 g
Fibres	2,78 g
Protéines	1,99 g
Sel	14,7 g

Autres parfums :

