

Marinade Barbecue liquide

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Marinades prêtes à l'emploi



Réf. : 30MA20 : 1Kg

Marinade liquide pour denrées alimentaires, utilisation limitée

Ingrédients :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), vinaigre d'alcool, sucre, poudre de tomate, sel, épices et plantes aromatiques, caramel (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), arôme de fumée.

Suggestion : Pour préparer vos viandes.

Mode d'emploi : S'utilise en barattage, en enrobage. Elle permet une brillance et une aromatisation à cœur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson.

Conservation : DDM : 12 mois A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Bien refermer après utilisation

Dosage : 5 à 10% de la viande ou à adapter selon la réglementation en vigueur.

Conditionnement : Seau de 1kg par carton de 6.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	2626 kJ / 628 kcal
Matières grasses	60,2 g
dont acides gras saturés	8,5 g
Glucides	18,1 g
dont sucres	12,1 g
Protéines	1,8 g
Sel	6,5 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

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

Page 1/1 - Date d'impression : 02-05-2024