

Marinade Mexicaine liquide

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

Réf. : 30MA25 : 1kg

Marine liquide . Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Ingrédients :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), vinaigre d'alcool, sel, épices et plantes aromatiques (piment, cumin, coriandre, ail, persil), légumes (oignon, poivrons), arômes naturels.

Suggestion : Pour préparer vos viandes ou poissons.

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 à température ambiante (15°C à 20°C maxi) dans son emballage d'origine à l'abri de l'air et de la lumière.

Dosage : 5 à 10% de la viande ou poissons.

Conditionnement : Seau 1kg par carton de 6.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	2877 kJ / 688 kcal
Matières grasses	70,4 g
dont acides gras saturés	9,8 g
Glucides	9,4 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	2,1 g
Sel	5,9 g

Autres parfums :

