

Marinade Provençale liquide

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

Réf. : 30MA30 seau 1kg

Marinade liquide pour denrées alimentaires. Utilisation limitée

Ingrédients :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol, olive), jus de citron, poudre de tomate, herbes aromatiques (persil, romarin, basilic, menthe, thym, origan, laurier), sel, ail, 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 dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air et de la lumière, à température ambiante (15 à 20°C maxi). Bien refermer l'emballage après utilisation.

Dosage : 5 à 10% de la viande ou poisson ou à adapter selon la réglementation

Conditionnement : Seau de 1kg par carton de 6.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	2885 kJ / 690 kcal
Matières grasses	71,8 g
dont acides gras saturés	10,0 g
Glucides	7,4 g
dont sucres	5,7 g
Protéines	1,9 g
Sel	4,5 g

Autres parfums :

