NECTARYS

Marinade Curry / Coco liquide

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

Réf. : 30MA06

Marinade liquide pour denrées alimentaires, utilisation limitée

Ingrédients :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), épices curry 13,8% (dont curcuma, cumin, coriandre, piment, oignon, ail, gingembre, thym), noix de coco (8 %), sel, vinaigre d'alcool, arôme.

Suggestion :

Mode d'emploi : S?utilise en barattage, en enrobage, à la poêle sans ajout d?huile, en barbecue. Elle permet une brillance et une aromatisation à c?ur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson. Peut être allongée avec de la crème.

Conservation : DDM : 12 mois dans un endroit sec et frais à l'abri de l'air et de la lumière, à température ambiante (< 20°C). Bien refermer l'emballage après utilisation.

Dosage : 5 à 10 % de la viande, fruits de mer, poissons ou cuisson de plats à l?étouffée. Peut être allongée avec de la crème.

Conditionnement : Seau de 1kg carton de 6

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	3145 kJ / 752 kcal
Matières grasses	77,3 g
dont acides gras saturés	15,1 g
Glucides	10,4 g
dont sucres	3,9 g
Protéines	2,1 g
Sel	5,9 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