

Marinade saveur Foie gras au Whisky liquide

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

Réf. : 30MA46 : seau de 1kg

Marinade pour denrées alimentaires, utilisation limitée

Ingrédients :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), graisse de poulet, légumes déshydratés (oignon, carotte), arômes dont arôme foie gras, sel, whisky (5%), épices et plantes aromatiques (poivre, ail, cerfeuil, curcuma, thym, laurier), vinaigre d'alcool.

Suggestion :

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 sec à l'abri de l'air et de la lumière, à température ambiante. Bien refermer l'emballage après utilisation.

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

Conditionnement : Seau de 1Kg

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	2801 kJ / 670 kcal
Matières grasses	67,6 g
dont acides gras saturés	10,6 g
Glucides	8,6 g
dont sucres	4,3 g
Protéines	2,8 g
Sel	8,5 g

Autres parfums :

