

## Marinade THYM / CITRON Liquide

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

**Réf.** : 30MA41 :1kg

**Marinade liquide prête à l'emploi. Saveur fraîche et citronnée.**

### Ingrédients :

Huiles végétales (colza, tournesol) (émulsifiant : E471), vinaigre d'alcool, extrait de citron (2%), thym (1,6%), épice.

**Suggestion** : Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

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

**Dosage** : 5 à 10% pour mariner les viandes

**Conditionnement** : Seau de 1kg

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	3387 kJ / 810 kcal
Matières grasses	89,1 g
dont acides gras saturés	10,6 g
Glucides	0,8 g
dont sucres	0,7 g
Protéines	0,2 g
Sel	0,01 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](mailto:contact@nectarys.com)