

Marinade Tikka Liquide

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

Réf. : 30MA16 : seau de 1kg

Marinade liquide pour denrées alimentaires, saveur Indienne citronnée. Utilisation limitée

Ingrédients :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), épices et plantes aromatisées (dont curcuma, oignon, ail, coriandre, gingembre, cardamome, cannelle), sel, jus de citron, arômes naturels.

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 cœur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson.

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 ou à adapter selon la réglementation en vigueur.

Conditionnement : Seau de 1kg par carton de 6

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	3128 kJ / 748 kcal
Matières grasses	78,1 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	8,1 g
dont sucres	3,0 g
Protéines	1,6 g
Sel	6,9 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

