

Sauce Marinade saveur TRUFFE Liquide

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

Réf. : 30MA55

Sauce marinade pour denrées alimentaires, utilisation limitée

Ingrédients :

Huiles végétales (tournesol, colza), oignon déshydraté, champignon déshydraté (7%), sel, arôme naturel et arôme truffe (1%), colorant : caramel, vinaigre d'alcool, émulsifiant : E471.

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 coeur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson.

Conservation : DDM :12 mois. A conserver 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.

Conditionnement : Seau de 1kg

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	2832 kJ / 677 kcal
Matières grasses	70 g
dont acides gras saturés	9,3 g
Glucides	6,4 g
dont sucres	4,8 g
Protéines	3,8 g
Sel	5,4 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

