



Marinade réunionnaise liquide

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

Réf. : 30MA61 : 1Kg

Marinade liquide prêt à l'emploi. saveur fraîche et piquante, tomate, citron, citron vert, gingembre.

Ingrédients :

Huiles végétales (olive (20%) et colza) (émulsifiant : E471), tomate déshydratées (10,9%), jus de citron, sel, oignons (blé), épices et aromates (dont piment, ciboulette), arômes naturels dont extrait naturel de vanille.

Suggestion : Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Mode d'emploi : S'utilise en barattage ou 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 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	2624 kJ / 627 kcal
Matières grasses	62,0 g
dont acides gras saturés	9,4 g
Glucides	12,3 g
dont sucres	7,3 g
Protéines	2,4 g
Sel	8,1 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

