

Sauce Hollandaise BIO

Traditionnel - BIO - Sauces

Réf. : 10SAB85

Mélange de produits déshydratés issus de l'agriculture biologique

Ingrédients :

Maltodextrine de maïs*, amidon de maïs*, **uf** en poudre*, sel, épaississant : gomme guar, épices*.

(*Ingrédients issus de l'agriculture biologique)

Suggestion : Pour accompagner vos poissons

Mode d'emploi : Délayer la préparation dans l'eau. Porter à ébullition en remuant. Cuire 2 à 5 minutes à feu doux, Ajouter du beurre fondu.

Conservation : Entreposer dans un lieu sec, frais et sain à l'abri de la lumière. DDM : 18 mois après la date de fabrication
Après ouverture refermer soigneusement et utiliser dans les meilleurs délais.

Dosage : 120g par litre d'eau et 400g de beurre

Conditionnement : Boite de 600g - Carton de 12 boites

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100g de poudre

Energie	1481 kJ / 350kcal
Matières grasses	4,8 g
dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	68 g
dont sucres	0,5 g
Fibres	3,8 g
Protéines	6,3 g
Sel	9,1 g

Autres parfums : Tomate

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

