

Fumet de poisson BIO au poisson sauvage

Traditionnel - BIO - Fonds

Réf. : 10FDB15

Ingrédients :

Maltodextrine de maïs*, sel, amidon de maïs*, extrait de levure*, poudre de cabillaud 3,4% (poisson), sucre*, oignon*, carotte*, poivre blanc*.

* ingrédients issus de l'agriculture biologique)

Suggestion : Pour intégrer vos potages, sauces ou vos plats

Mode d'emploi : Délayer la préparation dans l'eau bouillante, puis porte à ébullition quelques minutes en remuant constamment.

Conservation : Entreposer dans un lieu sec, frais et sain à l'abri de la lumière. DDM : 24 mois après la date de fabrication. Après ouverture, refermer soigneusement et utiliser dans les meilleurs délais.

Dosage : 15 à 30g par litre d'eau

Conditionnement : Boite de 600g - Carton de 12 boites

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	289 kcal / 1229 kJ
Matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	67 g
dont sucres	9,6 g
Fibres	1,1 g
Protéines	4,1 g
Sel	21,5 g

Autres parfums :

