

Purée au lait à chaud ou à froid BIO Traditionnel - BIO - Plats et Accompagnements

Réf. : 30PUB06

Mélange de produits déshydratés issus de l'agriculture biologique

Ingrédients :

Flocon de pomme de terre*, **lait** écrémé*, sel, crème de riz*, curcuma*, poivre*.

(* : issus de l'agriculture biologique)

Fabriqué dans un atelier utilisant : gluten , sulfites, fruits à coques, soja, crustacés, poisson, oeufs , céleri

Suggestion :

Mode d'emploi : A chaud : Délayer la préparation dans 20 à 25 l d'eau chaude. remuer énergiquement. Laisser la purée se réhydrater quelques minutes avant de servir. Pour détendre la purée, ne pas hésiter à augmenter la quantité de liquide. A froid : Délayer la préparation pour purée dans 20L à 25L d'eau froide. Patienter 10 minutes (respecter impérativement ce temps), remuer énergiquement. Pour détendre la purée, ne pas hésiter à augmenter la quantité de liquide. puis vous pouvez ensuite remonter en température la purée et servir.

Conservation : Entreposer dans un lieu sec, frais et sain à l'abri de la lumière. DDM : 12 mois après la date de fabrication. Après ouverture refermer soigneusement et utiliser dans les meilleurs délais.

Dosage : 240g par litre d'eau

Conditionnement : Sac de 5kg

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100g de produit déshydraté

Energie	1427 kJ / 337 kcal
Matières grasses	1,0 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	69 g
dont sucres	4,9 g
Fibres	7,1 g
Protéines	9,5 g
Sel	3,8 g

Autres parfums :

