

Œuf entier en poudre

Traditionnel - Produits lactés - Ovoproduits - Ovoproduits

Réf. : 10MP15

Œuf entier poudre pasteurisé

Ingrédients :

Œuf de poule, agent anti-mottant 1% (E341)

Suggestion : Produits de boulangerie, biscuiterie, pâtisserie, dorures Pâtes alimentaires, plats cuisinés, mayonnaises. Mélanges pour mixes, salaisons.

Mode d'emploi : Ajouter la poudre au liquide (eau ou autre liquide), puis homogénéisée. La poudre peut être soit reconstituée avec un liquide, soit mélangée à sec aux autres ingrédients.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. DDM : 12 mois à température ambiante.

Dosage : Poudre obtenir 1Kg d'œuf : ajouter 250g de poudre à 750g d'eau puis homogénéiser 1kg de poudre équivaut à environ 84 œufs

Conditionnement : Sachet de 400g - carton de 12

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre d'œuf
Energie	2488 kJ/ 595 kcal
Matières grasses	38,0g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	3,5 g
dont sucres	0 g
Protéines	48,0 g
Sel	1,3 g

Autres parfums :

