

Jaune d'oeuf en poudre

Traditionnel - Produits lactés - Ovoproduits - Ovoproduits

Réf. : 10MP05

Poudre de jaune d'oeuf pasteurisé.

Ingrédients :

Jaune d'œuf de poule, agent anti- mottant 1% (E341)

Suggestion : Produits de boulangerie, biscuiterie. Pâtes alimentaires, mayonnaise, sauces émulsionnées?

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 et sec. DDM: 12 mois à température ambiante.

Dosage : Pour 1 kg : ajouter 430g de poudre pour 570g d'eau puis homogénéiser 1Kg de poudre équivaut à environ 115 jaunes d'œuf

Conditionnement : Sachet de 400g - carton de 12

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	2872 kJ / 687 kcal
Matières grasses	59,0 g
dont acides gras saturés	18,4 g
Glucides	25 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	30 g
Sel	0,4 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

