

Blanc d'oeuf en poudre non mottant

Traditionnel - Produits lactés - Ovoproduits - Ovoproduits

Réf. : 10MP10

Poudre de blanc d'oeuf pasteurisé

Ingrédients :

Blanc d'uf de poule.

Suggestion : Produits de boulangerie, biscuiterie, Mousses.

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 : 24 mois à température ambiante.

Dosage : 125g de poudre pour 875 ml d'eau = 1kg de blanc d'uf liquide 1Kg de poudre de blanc d'uf équivaut à 250 blancs d'uf environ

Conditionnement : Sachet de 400g - carton de 24

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	1572 kJ / 376 kcal
Matières grasses	traces
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	4,0 g
dont sucres	0 g
Protéines	82 g
Sel	3,2 g

Autres parfums :

