

Velouté d'asperges

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Potages déshydratés

Réf. : 20VL15

Potage déshydraté à cuire pour velouté d'asperges.

Ingrédients :

Farine de **blé** , amidon de maïs, matières grasses végétales : huile de tournesol-huile de colza, sel, amidon modifié de pomme de terre, sirop de glucose de maïs, arôme, sucre, oignons, asperge 1%, extrait de levure, épinard, protéines de **lait**, épice.

Suggestion : Sans matière grasse hydrogénée - sans glutamate ajouté Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN

Mode d'emploi : Délayer 64g de produit dans 20cl d'eau froide. Verser la préparation dans 80cl d'eau bouillante en remuant. Porter à ébullition et maintenir la cuisson à feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière.
DDM : 18 mois à partir de la date de fabrication

Dosage : 64 grammes par litre d'eau

Conditionnement : Sachet de 800g. Carton de 10 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100 de poudre	Pour 100g de produit reconstitué (base eau)
Energie	383,42 kcal	23,06 kcal
	1613,57 kJ	97,06 kJ
Matières grasses	11,96 g	0,76 g
dont acides gras saturés	1,27 g	0,08 g
Glucides	63,34 g	3,81 g
dont sucres	5,22 g	0,31 g
Protéines	4,61 g	0,28 g
Sel	10,68 g	0,65 g

Autres parfums :

