

Potage aux Champignons

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Potages déshydratés

Réf. : 20VL10

Potage déshydraté à cuire pour potage aux champignons.

Ingrédients :

Farine de **blé** , amidon de maïs, sel, sirop de glucose de maïs, huile de colza, **lactose** et protéines de **lait**, **lait** écrémé, exhausteur de goût : E621, champignons 2%, arôme, épices, ail.

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

Mode d'emploi : Porter à ébullition 1 litre d'eau. Verser 64g de produit tout en remuant. Laisser cuire à feu doux 5 minutes.

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 pour 50 rations- Carton de 10 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué (base eau)
Energie	320,12 kcal 1351,83 kJ	19,26 kcal 81,31 kJ
Matières grasses	5,69 g	0,34 g
dont acides gras saturés	0,73 g	0,04 g
Glucides	58,28 g	3,51 g
dont sucres	5,94 g	0,36 g
Protéines	7,53 g	0,45 g
Sel	16,28 g	0,98 g

Autres parfums :

