

Velouté de Cresson

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Potages déshydratés

Réf. : 20PG45

Potage déshydraté à cuire pour velouté de cresson.

Ingrédients :

Farine de **blé** , amidon de maïs, pomme de terre, sel, exhausteur de goût : E621, **lactose** et protéines de **lait, lait** écrémé, arômes, cresson 2,2%, huile de colza, oignon, épinard, épices.

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

Mode d'emploi : Délayer 60g 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 : 60 grammes par litre d'eau

Conditionnement : Sachet de 750g pour 50 rations. Carton de 10 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué (base eau)
Energie	312,35 kcal	14,68 kcal
	1321,57 kJ	74,81 kJ
Matières grasses	3,03 g	0,17 g
dont acides gras saturés	0,48 g	0,03 g
Glucides	58,22 g	3,30 g
dont sucres	4,66 g	0,26 g
Protéines	11,18 g	0,63 g
Sel	13,13 g	0,75 g

Autres parfums :

