NECTARYS

Soupe à l'Oignon

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Potages déshydratés

Réf. : 20PG25

Préparation déshydratée pour soupe à l'oignon.

Ingrédients :

Oignons 40,7%, amidon de pomme de terre, sel, sucre, sirop de glucose de maïs, huile de colza, extrait de levure, arômes **soja**), colorant : caramel, ail, épices.

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

Mode d'emploi : Délayer 45g 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 : 45g de préparation pour 1 litre d'eau.

Conditionnement : Sachet de 560g pour 50 rations. Carton de 10 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué (base eau)
Energie	324,05 kcal 1371 kJ	13,95 kcal 59,05 kJ
Matières grasses	2,37 g	0,10 g
dont acides gras saturés	0,50 g	0,02 g
Glucides	67,57 g	2,91 g
dont sucres	16,58 g	0,71 g
Protéines	5,13 g	0,22 g
Sel	16,53 g	0,70 g

Autres parfums :

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com