

## Soupe aux Moules

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Potages déshydratés

Réf. : 20VL90

**Potage déshydraté à cuire pour soupe aux moules.**

**Ingrédients :**

**Lactose**, lactosérum ( **lait**), farine de **blé** , sel, amidon de **blé** , huile hydrogénée de palme, exhausteur de goût : monoglutamate de sodium (5%), extrait naturel de vin blanc, **moules** en poudre, crème de **lait**, ail, **crustacés** et **poisson** en poudre, extrait d'épice et aromates, persil.

**Suggestion :** Soupe aux moules, fumet aux moules.

**Mode d'emploi :** Verser rapidement la poudre dans l'eau. Porter à ébullition et faire cuire 2 à 3 minutes à feu doux, en remuant doucement. Suggestion : Rajouter de la crème en fin de cuisson.

**Conservation :** DLUO : 18 mois à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais. Bien refermer l'emballage après utilisation. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage :** 100 grammes par litre d'eau

**Conditionnement :** Boîte de 500g. Carton de 12 boîtes.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	442,62 kcal 1859,0 kJ	39,83 kcal 167,31 kJ
Matières grasses	18,74 g	1,68 g
dont acides gras saturés	5,20 g	0,46 g
Glucides	59,97 g	5,39 g
dont sucres	30,64 g	2,78 g
Fibres	0,88 g	0,07 g
Protéines	8,08 g	0,72 g
Sel	9,59 g	0,86 g

**Autres parfums :**

*NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire*

*Tél. 02 41 57 15 15  
<http://www.nectarys.com>  
[contact@nectarys.com](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 05-05-2024*