

Bisque de Homard

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Potages déshydratés

Réf. : 20VL85

Potage déshydraté à cuire pour bisque de homard.

Ingrédients :

Crustacés en poudre 15% (dont extrait de homard 3,6%), amidon transformé de pomme de terre, **lactose**, lactosérum (**lait**), extrait concentré de vin blanc (**sulfites**), tomate, extraits d'épices et aromates (**lait**), exhausteurs de goût : monoglutamate de sodium E621 (6,4%), sel, crème de **lait**, huile hydrogénée de palme, épaississant : farine de guar, colorant : caramel E150d, acidifiant : acide citrique E330, colorant : extrait de paprika E160b.

Suggestion : Base pour potage, sauces d'accompagnement pour poissons (crustacés, quenelles, riz,...). Pour une bisque rajouter le homard nécessaire.

Mode d'emploi : Verser la poudre dans l'eau froide; délayer à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 3 à 5 minutes à feu doux.

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

Dosage : 150 grammes par litre d'eau.

Conditionnement : Boîte de 510g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	346,93 kcal 1457,10 kJ
Matières grasses	9,35 g
dont acides gras saturés	3,20 g
Glucides	53,43 g
dont sucres	27,98 g
Fibres	2,27 g
Protéines	11,13 g
Sel	12,32 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*

Page 1/1 - Date d'impression : 02-05-2024