

Velouté de Poireau Pommes de Terre hyposodé

Spécial Santé - Potages - Sauces - Fonds Sans sel - Potages déshydratés

Réf. : 35PG30

Potage déshydraté à cuire poireaux et pommes de terre hyposodé

Ingrédients :

Farine de **blé** , amidon de maïs, amidon de pomme de terre, pomme de terre 10%, **lactose** et protéines de **lait, lait** écrémé, poireaux 7,4%, oignon, arôme naturel, huile de colza, extrait de levure, ail, épinard, épices.

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

Mode d'emploi : Délayer 64g 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 DLUO : 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 g par litre d'eau

Conditionnement : Sachet de 800g pour 50 rations. Carton de 10 sachets.

Analyse nutritionnelle :

Pour 100g de poudre

Energie	350,75 kcal
	1484,91 kJ
Matières grasses	2,87 g
dont acides gras saturés	0,48 g
Glucides	71,06 g
dont sucres	8,73 g
Fibres alimentaires	4,41 g
Protéines	7,97 g
Sel	1,83 g

Autres parfums :

