

Potage Champignons hyposodé

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

Réf. : 35VL10

Potage déshydraté à cuire aux champignons.

Ingrédients :

Farine de **blé** , amidon de maïs, amidon de pomme de terre, arôme **lactose** et protéines de **lait, lait** écrémé, sirop de glucose de maïs, oignon, huile de colza, bolet 1%, ail, épices, colorant : E150c.

Suggestion : Sans matière grasse hydrogénée - sans glutamate ajouté 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	347,63 kcal
	1472,18 kJ
Matières grasses	2,86 g
dont acides gras saturés	0,42 g
Glucides	72,16 g
dont sucres	4,50 g
Fibres alimentaires	2,92 g
Protéines	6,85 g
Sel	3,00 g

Autres parfums :

