

Veluté Instantané aux Poireaux Pomme de Terre hyposodé 20g -200ml

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

Réf. : 35DP25

Préparation instantanée déshydratée pour veluté aux poireaux pomme de terre hyposodé

Ingrédients :

Pommes de terre 32%, féculé de pomme de terre, amidon modifié de pomme de terre, poireaux 8%, **lactose** et protéines de **lait**, **lait** écrémé, maltodextrine, oignon, sucre, huile de colza, arôme naturel, extrait de levure, plantes aromatiques.

Suggestion : Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN. Sans matière grasse hydrogénée - Sans glutamate ajouté - Sans gluten. Produits non soumis à l'étiquetage OGM (en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003)

Mode d'emploi : Verser en pluie 20g de produit dans 250ml d'eau bouillante. Bien mélanger avec un fouet. Laisser reposer 2 à 3 minutes avant consommation.

Conservation DLUO : DDM : 18 mois . A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière

Dosage : 20g pour 250 ml d'eau.

Conditionnement : Sachet de 20g - Carton de 200

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre	Pour 100ml de produit reconstitué
Energie	363,00 kcal 1535,36 kJ	26,89 kcal 113,73 kJ
Matières grasses	3,69 g	0,27 g
dont acides gras saturés	0,59 g	0,04 g
Glucides	72,70 g	5,39 g
dont sucres	12,87 g	0,95 g
Fibres	5,57 g	0,41 g
Protéines	6,96 g	0,52 g
Sel	1,75 g	0,13 g

Autres parfums : Asperges, Champignon, Cresson, 9 légumes, Tomate

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 : 05-05-2024