

Velouté Instantané de Tomate hyposodé 20 g - 250 ml

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

Réf. : 35DP22

Préparation instantanée déshydratée pour velouté de tomate hyposodée

Ingrédients :

Tomates 36,5%, amidon modifié de pomme de terre, sucre, sirop de glucose de maïs, pomme de terre, oignon, extrait de levure, huile de colza, plantes aromatiques, betterave rouge, arôme naturel.

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	363,34 kcal 1538,72 kJ	26,91 kcal 113,98 kJ
Matières grasses	2,58 g	0,19 g
dont acides gras saturés	0,35 g	0,03 g
Glucides	74,21 g	5,50 g
dont sucres	30,54 g	2,26 g
Fibres	4,48 g	0,33 g
Protéines	8,58 g	0,64 g
Sel	0,25 g	0,03 g

Autres parfums : Asperges, Cresson, Champignon, 9 légumes, Poireaux pomme de terre

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 : 29-04-2024