

## Bouillon de Boeuf pauvre en sel

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

Réf. : 35BL55

### Préparation de base déshydratée pour bouillon de boeuf pauvre en sel

#### Ingrédients :

Maltodextrine, sirop de glucose, arômes, épices et aromates (**céleri**), sucre, graisse de volaille, viande de bœuf déshydratée (1,3%), colorant : caramle E150c, acidifiant : acide citrique.

**Suggestion** : Pour la préparation de consommés divers, pour la cuisson

**Mode d'emploi** : Incorporer la poudre dans l'eau tiède. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.

**Conservation DLUO** : DDM : 18 mois dans l'emballage d'origine et dans un endroit sec et frais. Bien refermer l'emballage après utilisation

**Dosage** : 20 g de préparation pour 1 litre d'eau.

**Conditionnement** : Boîte de 900g. Carton de 6 boîtes.

#### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre
Energie	389 kcal 1626 kJ
Matières grasses	3,7 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	82,8 g
dont sucres	11,5 g
Protéines	4,8 g
Sel	0,4 g

**Autres parfums** : Légumes, Pot au feu, Volaille

