

## Bouillon de Pot au Feu pauvre sel

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

**Réf.** : 35BL25

### Préparation de base déshydratée pour bouillon de pot au feu pauvre en sel

#### Ingrédients :

Maltodextrine, arômes naturels, amidon de froment (blé), sucre, épices et aromates, viande de boeuf déshydratée (2,5 %), colorant : caramel poudre.

**Suggestion** : Pour la préparations de consommés divers, pour la cuisson des viandes blanches, des légumes, des pâtes ou du riz. Pour relever le goût des sauces et des potages.

**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 1 Kg. Carton de 6 boîtes.

#### Analyse nutritionnelle :

Pour 100g de poudre

Energie	358 kcal
	1497 kJ
Matières grasses	1,4 g
dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	79,2 g
dont sucres	14,8 g
Protéines	6,8 g
Sel	5,1 g

#### Autres parfums :

