

Bouillon de Volaille pauvre en sel

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

Réf. : 35BL60

Préparation de base déshydratée pour bouillon de volaille pauvre en sel

Ingrédients :

Sirop de glucose, dextrose, arômes, épices et aromates (oignon, ail, curcuma, poivre), graisse de volaille et viande de poule déshydratée (3,2%), sucre caramélisé (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), acidifiant : acide citrique.

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 : Verser lentement la poudre dans l'eau tiède puis 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 800g - Carton de 6 boîtes

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre
Energie	380 kcal 1588 kJ
Matières grasses	3,1 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	81,5 g
dont sucres	21,8 g
Protéines	5,8 g
Sel	0,7 g

Autres parfums : Boeuf, légumes et pot au feu

