

## Fond de Volaille pauvre en sel

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

**Réf.** : 35BL35

### Préparation déshydratée pour fond de volaille pauvre en sel

#### Ingrédients :

Farine de **blé** , sirop de glucose, fécule de pomme de terre, graisse de volaille, arômes, oignon déshydraté, viande de poule (1%), épices.

**Suggestion** : Fond de sauce ou base culinaire pour velouté, sauce crème, suprêmes.

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

**Conservation DLUO** : DDM: 18 mois. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'air et de la lumière. Bien refermer l'emballage après utilisation.

**Dosage** : 50 g de préparation pour 1 litre d'eau ou de sauce.

**Conditionnement** : Boîte de 800g. Carton de 16 boîtes.

#### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre
Energie	407 kcal 1707 kJ
Matières grasses	10,3 g
dont acides gras saturés	2,7 g
Glucides	70,4 g
dont sucres	4,1 g
Protéines	7,2 g
Sel	0,2 g

**Autres parfums** : Fond brun lié, Brun clair, Blanc de volaille, Veau

