

## Jus de Boeuf rôti pauvre en sel

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

**Réf.** : 35BL40

### Préparation de base déshydratée pour sauce type jus de boeuf rôti

#### Ingrédients :

Sirop de glucose, fécule de pomme de terre, arômes (**soja**), tomate en poudre, viande de bœuf (1,50 %), épices et aromates.

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

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

**Conservation DLUO** : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage** : Pour une base fond de cuisson : 30g de préparation pour 1 litre d'eau. Pour une base sauce : 60g de préparation pour 1 litre d'eau.

**Conditionnement** : Boîte de 840g. Carton de 6 boîtes.

#### Analyse nutritionnelle :

Pour 100g de poudre

Energie	345 kcal
	1443 kJ
Matières grasses	1,0 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	78,9 g
dont sucres	15,1 g
Protéines	4,4 g
Sel	4,8 g

#### Autres parfums :

