

Jus de Veau Lié pauvre en sel

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

Réf. : 35FD30

Préparation de base déshydratée pour sauce type jus de veau pauvre en sel

Ingrédients :

Fécule de pomme de terre, maltodextrine, sirop de glucose, arômes, aromates (dont oignon, ail, laurier, thym), graisse de volaille, sucre, tomate, sucre caramélisé (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), viande de veau déshydratée (0,5%).

Suggestion : Pour la préparation de sauce, 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 : 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 : Pour une base fond de cuisson :30 g/l d'eau Pour une base sauce : 60g/l d'eau

Conditionnement : Boîte de 810g. Carton de 6 boîtes.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre
Energie	366 kcal 1531 kJ
Matières grasses	4,5 g
dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	76,7 g
dont sucres	11,2 g
Protéines	4,2 g
Sel	0,1 g

Autres parfums : Agneau, Boeuf, Canard, Porc, Poulet, Volaille

