

## Jus de canard rôti pauvre en sel

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

**Réf.** : 35FD25

### Préparation de base déshydratée pour sauce type jus de canard rôti pauvre en sel

#### Ingrédients :

Maltodextrine, fécule de pomme de terre, légumes déshydratés (tomate, oignon), arômes, graisse de volaille, épices et aromates, viande de canard (1,5 %), colorant : caramel E150c.

#### Suggestion :

**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** : 60 g à 75 g par litre d'eau ou de sauce. Pour une base fond de cuisson : 30 à 35g Pour une base sauce : 60 à 65g

**Conditionnement** : Boîte de 825g. Carton de 6 boîtes.

#### Analyse nutritionnelle :

Pour 100g de poudre

Energie	407 kcal
	1701 kJ
Matières grasses	10,9 g
dont acides gras saturés	3,1 g
Glucides	67,5 g
dont sucres	13,4 g
Protéines	7,9 g
Sel	1,6 g

#### Autres parfums :

