NECTARYS

# Jus de porc rôti pauvre en sel

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

**Réf.** : 35FD100

**Préparation de base déshydratée pour sauce type jus de porc rôti. Pour denrées alimentaires, utilisation limitée**

**Ingrédients** :

Sirop de glucose, fécule de pomme de terre, arômes, colorant: caramel E150c, viande de porc (1%), épices et plantes aromatiquees, légumes déshydratés ( **céleri** ), arôme de fumée.

**Suggestion** : Pour la cuisson de viandes. Confection de veloutés et de sauces. Braisage de légumes et tout mouillement.

**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** : 40 à 60g de préparation pour 1 litre d'eau ou de sauce. Pour une base fond de cuisson : 20à 30g/l - pour une base sauce : 40 à 60g/l

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

**Analyse nutritionnelle** :

| | Pour 100g de poudre |
|---|---|
| Energie | 350 kcal<br>1464 kJ |
| Matières grasses | 0,5 g |
| dont acides gras saturés | 0,2 g |
| Glucides | 81,4 g |
| dont sucres | 8,6 g |
| Protéines | 4,6 g |
| Sel | 4,6 g |

**Autres parfums** :

*Tél. 02 41 57 15 15*
*http://www.nectarys.com*
*contact@nectarys.com*