

## Fumet de crustacés pauvre en sel

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

**Réf.** : 35FD11

### Préparation de base déshydratée pour fumet de crustacés pauvre en sel

#### Ingrédients :

Amidon de froment (**blé**), arômes, sucre, maltodextrine **crustacés** et **poissons** déshydratés (5,5%), poudre de tomate, vinaigre déshydraté, extrait de vin blanc, acidifiant : acide citrique, colorant : extrait de paprika, aromate.

#### Suggestion :

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

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

**Dosage** : 30 à 60 g pour 1 litre d'eau

**Conditionnement** : Boîte de 1kg - carton de 6

#### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de poudre
Energie	341 kcal 1427 kJ
Matières grasses	0,6 g
dont acides gras saturés	0,02 g
Glucides	73,8 g
dont sucres	17,6 g
Protéines	9,9 g
Sel	3,8 g

#### Autres parfums :

