

## Sauce Tomate Pauvre en sel

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

**Réf.** : 35SA55

### Préparation déshydratée pour sauce tomate pauvre en sel

#### Ingrédients :

Sucre, poudre de tomate (27 %), amidons modifiés, huile de tournesol, oignon grillé en poudre, épice et aromate, arôme.

**Suggestion** : Pour la préparation de consommés divers, de la sauce tomate sans sel Pour relever le goût des sauces et potages.

**Mode d'emploi** : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède, Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement.

**Conservation DLUO** : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 18 mois à température ambiante. Bien refermer l'emballage après utilisation.

**Dosage** : 130g de préparation pour 1 litre d'eau.

**Conditionnement** : Boîte de 910 g. Carton de 6 boîtes.

#### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre
Energie	391 kcal 1636 kJ
Matières grasses	4,7 g
dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	81,7 g
dont sucres	47,4 g
Protéines	3,4 g
Sel	0,2 g

**Autres parfums** :

