

## Sauce Forestière pauvre en sel

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

Réf. : 35SA15

### Préparation de base déshydratée pour sauce type forestière pauvre en sel

#### Ingrédients :

**Lactose**, amidon de froment (**blé**), maltodextrine, farine de **blé**, légumes déshydratés (dont champignons 6,4%), arômes, colorant: caramel E150c, épices et aromates.

#### Suggestion :

**Mode d'emploi** : Verser lentement la poudre dans l'eau tiède puis porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement puis ajouter du beurre ramolli en fin de cuisson.

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

**Dosage** : 160g par litre d'eau ou de sauce.

**Conditionnement** : Carton de 6 boîtes operculées de 800g.

#### Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre
Energie	352 kcal 1471 kJ
Matières grasses	0,5 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	79,4 g
dont sucres	31,1 g
Protéines	6,5 g
Sel	0,5 g

#### Autres parfums :

