

Sauce Hollandaise pauvre en sel

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

Réf. : 35SA85

Préparation de base déshydratée pour sauce type hollandaise pauvre en sel

Ingrédients :

Farine de froment (**blé**), sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (coprah), fécule de pomme de terre, jaune d' **uf** déshydraté, épice et aromates, poudre au **beurre** (émulsifiant : E471), arômes naturels, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, protéines de **lait**, acidifiant : acide citrique, colorant : beta-carotène.

Suggestion :

Mode d'emploi : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède, 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 : 130g à 160 g par litre d'eau.

Conditionnement : Carton de 6 boites operculées de 800g.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre
Energie	1947 kcal 466 kJ
Matières grasses	18,8 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	63,9 g
dont sucres	3,5 g
Protéines	7,2 g
Sel	0,56 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

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

Page 1/1 - Date d'impression : 29-04-2024