

Sauce aux Poivres pauvre en sel

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

Réf. : 35SA30

Préparation de base déshydratée pour sauce aux poivres pauvre en sel

Ingrédients :

Farine de froment (**blé**), sirop de glucose, fécule de pomme de terre, huile de tournesol, poivres vert, blanc, noir (3,5%), arômes naturels, tomate déshydratée, oignon, colorant : caramel E150c, épaississant : gomme de guar E412.

Suggestion :

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. DDM : 18 mois à température ambiante. Bien refermer l'emballage après utilisation

Dosage : 150 g par litre d'eau ou de sauce.

Conditionnement : Boîtes de 900 g - Carton de 6 boîtes

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g de poudre
Energie	381 kcal 1594 kJ
Matières grasses	7,0 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	73,1 g
dont sucres	6,9 g
Protéines	5,2 g
Sel	0,1 g

Autres parfums : Carbonara, crustacé, hollandaise, beurre blanc, béarnaise, diable, madère, forestière, armoricaine, tomate et marchand de vin.

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 : 03-05-2024