

Sauce crustacés pauvre en sel

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

Réf. : 35SA90

Préparation de base déshydratée pour sauce crustacés

Ingrédients :

Amidon de **froment**, 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 : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Bien refermer l'emballage après utilisation.
DDM : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : 80g par litre d'eau

Conditionnement : Boîte de 1kg - carton de 6 boîtes

Analyse nutritionnelle :

Pour 100g de poudre

	341 kcal
Energie	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 :

