

EC Crème de livèche 800 g

Numéro d'article	832214
Groupe de produits	Potages / Potages liés
Description	Mélange pour une soupe crémeuse livèche. Végétarien.
Informationen	<input checked="" type="checkbox"/> Végétarien
Ingrédients	Farine de froment, petit-lait en poudre, farine de riz, fécule de pommes de terre, sel de cuisine iodé, maltodextrine, protéines végétales hydrolysées (soja), sirop de glucose déshydraté, extrait de levure, oignons déshydratés, persil déshydraté, livèche et autres herbes 1.7 %, huile de palme, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, ail déshydraté, extrait de vin blanc, épices, arôme naturel.
Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent: Valeur énergétique 1440 kJ 335 kcal Protéines 11 g Hydrates de carbone 65 g Graisse 3 g
Additifs	Avec du beurre, de la crème, un peu de vin blanc, curry.
Dosage	80 g de masse, 0.9 L d'eau, 0.1 L de crème
Préparation	Diluer le produit en fouettant vivement dans l'eau chaude. Remuer de temps en temps et porter à ébullition. Laisser mijoter 5 minutes. Ajouter la crème et porter à ébullition.
Utilisation	Comme entrée où comme plat du jour. Ajoutez le Roux blanc de Cuisine Santé et vous avez une bonne sauce.
Rendement	10 litres
Durée de conservation	540 jours
Stockage	Tenir fermé. Conserver au frais et au sec.
Emballage	Boîte ronde chemisée d'aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique.

Unité de vente	Boîte 800 g
Unité d'expédition	Par carton 6 boîtes
	Par couche 9 cartons
	Par palette 36 cartons
Code EAN / UPC	7610121311881