

Fond de Veau ARIAKE 500g



- ✓ Les premiers fonds qui respectent à la lettre le geste du cuisinier.
- ✓ Sous forme de pâte à doser selon l'utilisation, en base de cuisson ou en sauce
- ✓ Produits à partir d'ingrédients d'origine naturelle

Ingrédients

Veau 29,4% (bouillon et graisse de veau), extrait de levure, sel, extrait de bœuf, oignon rôti, maltodextrine, viande de bœuf, amidon de maïs, jus concentrés de légumes (carotte, oignon), sucre, aromates, antioxydant : extrait de romarin.

Absence d'allergène selon le règlement 1169/2011/CE

Sans conservateur

Sans colorant

Sans arôme artificiel

Sans glutamate ajouté

Conseils d'utilisation

Conservation

DLUO de 12 mois

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine

Après ouverture, conserver au frais (maximum +6°C) et consommer dans les 3 semaines

Mode d'emploi

Délayer le produit dans l'eau chaude.

Dosage :

- Base de sauce : 50g de fond dans 1L d'eau ou 1 pot (500g) dans 10L d'eau
- Base de cuisson : 30g de fond dans 1L d'eau ou 1 pot (500g) dans 16L d'eau

Données nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de fond pâte	Par litre préparé
Valeur énergétique (kj)	821	247
Matières Grasses (g)	7	2,1
<i>dont AG saturés</i>	2,75	0,82
Glucides (g)	13	3,9
<i>dont sucres</i>	8,4	2,52
Protéines (g)	17	5,1
Fibres (g)	<3	<0,9
Sel (g)	14	4,2

POIDS NET

500g