



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>JUS D'AGNEAU CHEF</b>	Dec- 20
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

**DESCRIPTION :** Jus d'agneau déshydraté.

**INGREDIENTS :** Féculé, sel, maltodextrine, viande d'agneau 9%, sirop de glucose, graisse de poulet, oignon, arômes (avec ŒUF, BLE), extrait de levure, extrait de chicorée, tomate, graisse de mouton, colorant (caramel ordinaire), ail, extrait de vinaigre d'alcool, poivre blanc, laurier, thym, extrait blanc, extrait de paprika, antioxydant (extraits de romarin).

**CONSERVATION :**

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

**DURABILITE MINIMALE :** 12 mois.

**UTILISATION :** Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglçage de cuisson ou vinaigrette. Associé à une gastrique et des fruits de saison, ce jus rehaussera subtilement la saveur d'un canard rôti.

**MODE D'EMPLOI :**

Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.  
Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

**ALLERGENES :** LAIT ET DERIVES DE LAIT, ŒUF, CELERI et BLE

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

**VALEUR ENERGETIQUE (KJ/Kcal)** 1578 / 375

<b>LIPIDES (g)</b>	12
<b>Dont AGS (g)</b>	4,4
<b>GLUCIDES (g)</b>	55
<b>Dont sucres (g)</b>	5,5
<b>FIBRES (g)</b>	2,5
<b>PROTEINES (g)</b>	11
<b>SEL (g)</b>	13,5