



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
JUS D'AGNEAU CHEF	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

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