



MAGGI Demi-Glace Gastro 3,5 kg

La Demi-Glace Gastro MAGGI est une sauce polyvalente qui convient parfaitement comme base pour les sauces brunes et toutes les sauces qui en dérivent. Elle vous offre une bonne base que vous pouvez affiner selon vos envies.

Un autre avantage nutritionnel est qu'elle est pauvre en graisses et en sucre, ce qui la rend adaptée à une alimentation complète légère.

Avec MAGGI, nous vous soutenons dans votre quotidien trépidant avec des produits faciles à préparer. Mais nous ne négligeons jamais le goût ou la qualité !

NUMÉRO D'ARTICLE
12574559

EAN (EA)
8585002450753

Contactez-nous

Valeurs nutritionnelles: MAGGI Demi-Glace Gastro 3,5 kg

	Pour 100g/ml
Énergie	1501 kJ
Matières grasses	4.8 g
- dont acides gras saturés	2.7 g
Glucides	64.3 g
- dont sucres	9.3 g
Fibres alimentaires	2 g
Protéines	12.1 g
Sel	11.7 g

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Ingrédients & allergènes

Ingrédients:

amidon, farine de **blé**, maltodextrine, exhausteurs de goût (glutamate monosodique, guanylate disodique, inosinate disodique), arômes (avec **blé**), sel, extrait de levure, sucre, graisse de palme, tomates, oignons, colorant (caramel ammoniacal), épices, **céleri**, viande de bœuf, acidifiant (acide citrique), antioxydant (extraits de romarin).

Allergènes:

Contient : **Céleri, Blé.**

Peut contenir: **Oeufs, Poisson, Lait, Moutarde, Soja.**

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.



[En savoir plus sur la signification de ces pictogrammes et les caractéristiques du produit](#)

Préparation & conservation

Préparation :

Pour 1 litre de sauce Demi-Glace, incorporer 100 g de poudre dans 1 litre d'eau tiède. Cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.

Conservation :

Tenir fermé. Conserver au frais et au sec.