CHEF Fonds de Gibier 500 g

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients et des dosages parfaitement adaptés aux différents types d'utilisation, que ce soit pour les cuissons lentes, les sauces onctueuses ou les préparations à l'avance. Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie, ce produit est idéal pour les cuisines professionnelles exigeant performance et constance. Il garantit une restitution optimale des saveurs, même après réchauffage, et s'intègre facilement dans des menus élaborés comme dans des applications à grande échelle.

NUMÉRO D'ARTICLE	EAN (EA)
12432103	**7613035244580**

Contactez-nous

Avis

Valeurs nutritionnelles: CHEF Fonds de Gibier 500 g

	Pour 100g/ml
Énergie (kcal)	336 kcal
Énergie (kJ)	1421 kJ
Matières grasses	4.4 g
- dont acides gras saturés	1.3 g
Glucides	61.9 g
- dont sucres	5.8 g
Fibres alimentaires	3.4 g
Protéines	10.1 g
Sel	11.9 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 :

Fécules, sirop de glucose, maltodextrine, sel, viande de cerf 7,2%, arômes (avec blé, céleri), oignon, farine de blé, huile de tournesol, colorant (caramel ordinaire), protéines de blé hydrolysées, extrait de vin rouge, ail, extrait de carotte, poivre blanc, extrait de paprika, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym.

Allergènes:

Peut contenir: Oeufs, Lait.

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

Préparation :

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

Conservation :

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