

Alliance gastronomie

Produit Français

Fiche technique

Préparation déshydratée pour :

FOND DE VOLAILLE BIO SANS AROMES

LB688

Dosage : 75 G PAR LITRE D'EAU

Ingrédients : Maltodextrine de maïs*, féculé de pomme de terre*, extrait de viande de poulet* (10%), graisse de palme*, extrait de levure cultivé sur substrat de céréales*, sel, oignon*, ail*, poivre blanc*. (* : Issus de l'agriculture biologique)

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : poudre

Couleur : Brune

Odeur : Inodore

Mode d'emploi : Délayer la préparation dans l'eau froide. Porter à ébullition. Faire cuire 2 minutes à feux doux.

Conservation : 16 mois à l'abri de la lumière et de l'air, dans son conditionnement d'origine, dans un endroit sec.



Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires.

Nous vous remercions de bien vouloir accuser réception de ce courrier en nous retournant cette page par télécopie, datée et signée.

REDACTEUR : R & D

Le / /

APPROBATION CLIENT :

SOCIETE :

NOM :

FONCTION :

A

, le / /