



Salade fraîche

herbes savoureuses, sans graisses animales, lacto-végétarien, sans cholestérol

Préparation :

Diluer l'assaisonnement dans de l'eau froide. Ajouter de l'huile à discrétion... et voilà une délicieuse sauce pour assaisonner des salades fraîches et croquantes.

Ingrédients :

Lactose, dextrose, sel, exhausteur (glutamate monosodique, inosinate), acidifiant (acide citrique), amidon, poudre d'oignon, huile végétale, correcteur d'acidité (diacétate de sodium), aneth, persil, épices, ciboulette, arômes naturels.

100 g d'assaisonnement contiennent en moyenne :

Valeur calorique	1317 kJ (311 kcal)
Protéines	7,5 g
Glucides	53,7 g
Lipides	4,3 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Cholestérol	3 mg

Contenu 200 g

Suffit pour 1,2 litres = 92 parts à 13 g

Assaisonnement 100 g, eau ½ litre, huile alimentaire 60 g, parts 50

1 cuillère à soupe (=10 g) suffit pour 5 parts

Article n° 432

