

Peso netto : 1 Kg Codice : 14341	Marinatura al limone e timo <u>Ingredienti</u>: oli vegetali (colza (con emulsionante: E471), girasole), aceto di spirito, estratto di limone (2%), timo (1,6%), spezie. <u>Modalità d'uso</u>: Dosare in misura dal 5 al 10% della carne, dei frutti di mare, del pesce o dello stufato, oppure regolare la quantità in base alle normative vigenti. Utilizzabile per impanare, friggere in padella senza aggiungere olio o grigliare. Conferisce lucentezza e un sapore intenso se marinato per almeno 2 ore prima della cottura. Conservare a temperatura ambiente	<table><tr><th colspan="2">Dichiarazione nutrizionale, valori medi per 100 g</th></tr><tr><td>Energia</td><td>3387 kJ 810 kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>89,1 g</td></tr><tr><td>Di cui acidi grassi saturi</td><td>12,5 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0,6 g</td></tr><tr><td>Di cui zuccheri</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>0,5 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>0,2 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,01 g</td></tr></table>	Dichiarazione nutrizionale, valori medi per 100 g		Energia	3387 kJ 810 kcal	Grassi	89,1 g	Di cui acidi grassi saturi	12,5 g	Carboidrati	0,6 g	Di cui zuccheri	0 g	Fibre	0,5 g	Proteine	0,2 g	Sale	0,01 g
Dichiarazione nutrizionale, valori medi per 100 g																				
Energia	3387 kJ 810 kcal																			
Grassi	89,1 g																			
Di cui acidi grassi saturi	12,5 g																			
Carboidrati	0,6 g																			
Di cui zuccheri	0 g																			
Fibre	0,5 g																			
Proteine	0,2 g																			
Sale	0,01 g																			
N. di riconoscimento sanitario : vedere l'etichetta del fornitore	Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta del fornitore (À consommer de préférence avant le : / best before date :) Lotto n°: vedere l'etichetta del fornitore (lot/batch)	 20 PAP  5 PP Consulta le regole del tuo comune																		
Distribuito da: SYSCO FRANCE SAS, MIN de Rungis – Bâtiment A1, Rond-Point des Roses 94550 CHEVILLY-LARUE (France)																				