



YUZU PEPPER PASTA

Info Yuzu pepper pasta

Description

Le Yuzu est un agrume tendance au parfum caractéristique, ingrédient central de la cuisine japonaise. Associé au piment rouge, il relève les sauces, vinaigrettes et plats.

Utilisation

La pâte de Yuzu Pepper, une aide précieuse pour apporter de l'originalité dans la cuisine quotidienne. Pour donner du goût aux sauces, mayonnaises végétariennes, dressings, vinaigrettes, mais aussi pour relever un Wok ou un plat de légumes. Mélangez la pâte de Yuzu avec de l'huile d'olive, de la sauce soja, du vinaigre de riz et un jus de fruit de votre choix et obtenez un assaisonnement délicieux en un clin d'oeil. La pâte de gingembre, une aide précieuse pour apporter

Ingrédients

Pâte à l'écorce de Yuzu citrus* 50%, pâte de piment rouge* 30%, sel marin. (*= issu de l'agriculture biologique)

*issu de l'agriculture biologique

Emballage

30 g.

Produit issu de l'agriculture biologique

100 % des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique.



bio

VEGAN

SANS GLUTEN

SOURCE DE

PROTÉINES

SOURCE DE FIBRES

SANS SUCRES

AJOUTÉ

FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

Analyse nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100g	portion ?g	%RI	RI
Énergie	227 kJ			
	55 kcal			2000 kcal
Graisse	1.6 g			70 g
dont acides gras saturés	0.3 g			20 g
dont acides gras mono-insaturés				
dont acides gras polyinsaturés				
Glucides	5.7 g			260 g
dont sucres	2.3 g			90 g
Fibre	5.3 g			
protéines	1.7 g			50 g
Sel	16.3 g			6 g

RI: Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Info allergènes

Ingrédients

Pâte à l'écorce de Yuzu citrus* 50%, pâte de piment rouge* 30%, sel marin. (*= issu de l'agriculture biologique)

* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes

Ce produit ne contient pas d'allergènes