



HI-MODI FLOUR M

FARINE FONCTIONNELLE DE MAIS



-  Bon épaississant
-  Apport de texture

Ingrédients	%	Déclaration
EAU	50,00%	Eau
CAROTTE SURGELE	15,65%	Carotte
PURÉE DE TOMATES 7% CASINO	12,20%	Purée de tomates
POMMES DE TERRE RISSOLEES	5,00%	Pommes de terre rissolées
POIREAU SURGELÉ CRU	3,50%	Poireau
POTIRON	3,00%	Potiron
OIGNON FRAIS	3,00%	Oignon
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	3,00%	Huile d'olive
CREME FRAICHE	3,00%	Crème fraîche
SEL	0,60%	Sel
POIVRE GRIS	0,05%	Poivre gris
HI-MODI FLOUR M	1,00%	Farine de maïs

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du thermomix, delayer HI-MODI FLOUR M dans l'eau.
- 2-Ajouter le reste des ingrédients. Réaliser une cuisson sous agitation pendant 25 min à 100°C en vitesse 2.
- 3-Mixez à vitesse maximale pendant 10s.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	241 KJ
	58 Kcal
Matières grasses	4,3 g
dont acides gras saturés	1,0 g
Glucides	3,7 g
dont sucres	1,7 g
Protéines	0,6 g
Sel	0,7 g
Fibres	0,9 g



DÉCLARATION

Eau, carotte, purée de tomates, pommes de terre rissolées, poireau, potiron, oignon, huile d'olive, crème fraîche, farine de maïs, sel, poivre gris.

