

Tinta de sepia en polvo

 ingredissimo.es/producto/tinta-de-sepia-en-polvo

March 18, 2022



(Información válida a fecha del documento)

Producto obtenido a partir de tinta de calamar fresca, seleccionada, mezclada y deshidratada. Polvo de tinta de calamar, color negro. Olor y sabor característicos.

Sin existencias

Referencia: 602551 Categoría: [Sabores](#) Peso: 250g

- Sin glúten
- Moluscos



Aplicaciones:

Este producto puede utilizarse para dar color y sabor a recetas. Desde inclusión en pastas, masas hasta decoraciones. Puede servir para mayonesas o alliolis de tinta cómo para añadir en risottos, arroces o croquetas.

Dosis

Cantidad necesaria (C.N.).

Ingredientes

Tinta de **sepia** (*Sepia officinalis*) (35%), maltodextrina, sal.

Alérgenos

Moluscos y productos a base de **moluscos**.

Formato

Bote rectangular de PP de 250 g.

Información nutricional para 100 g

- Energía 1513 kJ / 361 kcal
- Grasas 0,1 g
 - Saturadas 0,01 g
- Hidratos de carbono 65,0 g
 - Azúcares 60,0 g
- Fibra 0,1 g
- Proteínas 25,0 g
- Sal 1,1 g

Condiciones de almacenamiento

Vida útil de 12 meses desde fecha de producción de la materia prima, en las condiciones de almacenado especificadas. Conservar en un envase cerrado herméticamente, en lugar fresco, seco y oscuro.