

CITRON PAMPLEMOUSSE

Notre recette joue avec les différentes notes fraîches et acidulées du pamplemousse, du citron et de l'orange. Elle accompagne parfaitement les poissons et les fruits de mer : pour déglacer une poêlée de langoustines par exemple, ou relever un tartare de thon ou de saumon. Ses parfums se marient très bien aussi avec une salade de volaille agrémentée de fruits secs.

Ingédients : vinaigre d'alcool 8° 43%, pulpe d'agrumes 40% (jus de citron pulvé 14,4%, jus et pulpe de pamplemousse rose 10,8%, jus et pulpe d'orange à base de concentré 10,8%, sucre, antioxydant : acide ascorbique), sucre cristallin, épaississant : pectine de pomme, stabilisant : gomme de guar.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

Énergie: 113 Kcal/473 KJ, lipides: 0 g ; acides gras saturés: 0 g ; glucides 26 g ; sucres: 25 g, protéines: 0.30 g, sel: 0.1 g

Bien agiter avant utilisation. A conserver au réfrigérateur après ouverture.

A L'OLIVIER

7, rue Saint-François de Paule - (Marché aux Fleurs) 06300 Nice

www.alolivier.com

PRODUIT DE FRANCE



20 11 2007
V4 5160670