



# Fiche recette « maison »

Catégorie : Assaisonnement

## Vinaigrette BIO aux herbes



### Ingrédients (pour 100 portions):

CERFEUIL COUPE SACHET 250G IQF SUR DUJARDIN#	0.016
CIBOULETTE COUPE SACHET 250G (CAR) SUR	0.016
HUILE COLZA VIERGE BIO BTL 1L MARKAL#	0.960
MOUTARDE DIJON BIO POT VERRE 350G MARKAL#	0.016
PERSIL HACHE ZIPLOCKG SACHET 500G SUR	0.016
POIVRE GRIS MOULU SAC 1KG HAYA4YOU#	0.002
SEL FIN SAC 1KG LA TABLEE	0.008
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE	0.200



### Progression de la recette:

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette  
Déconditionner les ingrédients  
Verser le vinaigre de vin dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre, les différentes herbes et la moutarde  
Mixer en y ajoutant l'huile de tournesol au fur et à mesure  
Vérifier l'assaisonnement  
Conditionner la vinaigrette aux herbes

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

<b>Energie</b>	<b>712 kcal</b>
<b>Energie</b>	<b>2930 kj</b>
<b>Graisses totales</b>	<b>78.5 g</b>
<b>Dont AG saturés</b>	<b>5.5 g</b>
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
<b>Glucides totaux</b>	<b>0.3 g</b>
<b>Dont Glucides simples (sucres)</b>	<b>0.2 g</b>
Glucides complexes	-
<b>Protéines</b>	<b>0.2 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0.7 g</b>
Calcium	9.0 mg