

# Barbecue



La couleur brun foncé, la saveur légèrement fumée et l'agréable texture du ketchup : tels sont les atouts de notre sauce barbecue. La trempette idéale pour les nuggets. Vous pouvez aussi l'utiliser pour glacer vos ribs et leur donner plus de goût. Astuce du chef !

## Ingrédients

eau, sucre, vinaigre, amidon de maïs modifié, purée de tomates, sel, conservant: E200-E210, arômes naturels

## Préparation

Valeurs nutritives moyennes	Pour 100g
Énergie	1626 kJ 393 kcal
Protides	0,20 g
Graisses	0,03 g
dont saturé	0,03 g
Glucides	35,80 g
dont sucres	31,80 g
Sels	2,00 g