



[< retour](#)

Epicerie

Sauce aux haricots noirs

Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : Autres condiments

D'origine chinoise, la sauce aux haricots noirs est réalisée avec des haricots noirs séchés et fermentés mais également avec de la farine et de l'eau.

QUE FAIRE AVEC ?

On l'utilise diluée pour faire mariner la viande ou telle quelle comme sauce d'accompagnement.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
220 kcal	3,31 g	44,08 g	3,39 g	24,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
32,00 mg	1 615,00	0,57 g	3,00 mg	38,00 mg



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16302>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16302>