



Assaisonnement riz aux légumes

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre jaune parsemée de morceaux d'herbes et d'épices.

UTILISATION

Utiliser avec le riz, soupes et sauces. Ajoute de la saveur aux trempettes.

PRÉPARATION

Dans une casserole, combiner 1 t. de riz, 2 t. d'eau, 1-1/2 c. à soupe d'assaisonnement pour le riz aux légumes et 1 c. à soupe de beurre. Couvrir et porter à ébullition. Réduire le feu et mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau.

INGRÉDIENTS

Sel, dextrose, légumes déshydratés (tomate, poireau, oignon, ail, carotte, poivron rouge, céleri), huile de canola, épices, extrait de levure (soya), protéines végétales hydrolysées (maïs), extraits d'épices, bioxyde de silice.

EMBALLAGE

Contenant plastique fait de (HDPE). Scellé pour votre protection.

CAISSE D'EXPÉDITION

12 Unités x 675 g
Hauteur: 12"
Largeur: 9.5"
Profondeur: 12.25"
Volume: 0.80 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

24 unités x 220g

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
5500	Assaisonnement riz aux légumes	675 g (1.4 lbs)	8.4 kg

ENTREPOSAGE

Doit être entreposé dans un endroit frais, sec et propre, loin des planchers et des murs. Dans ces conditions, la durée de conservation est estimée à un an ou plus.



UPC: 060612550010

Valeur nutritive	
par 1/2 c. à thé (1 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 3	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 140 mg	6 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %