



# Assaisonnement style méditerranéen

## DESCRIPTION

Le produit est un mélange de sel, de légumes, d'herbes et d'épices.

## UTILISATION

Mélanger avec du beurre pour utiliser dans plats sautés au poulet, porc ou crevettes.

## PRÉPARATION

Saupoudrer sur la viande avant ou durant la cuisson. Pour marinade, mélanger 3 c. à soupe d'assaisonnement avec 75 ml d'huile d'olive, 50 ml de jus de citron et bien mélanger. Ajouter à 1 kg de votre viande préférée. Réfrigérer 2 à 4 heures avant de cuire ou griller.

## INGRÉDIENTS

Épices (moutarde), sel, légumes déshydratés (ail, poivron rouge, tomates séchées au soleil), extrait sec de sirop de maïs, huile de canola, amidon de maïs modifié, extraits d'épices, huile de citron, gomme xanthane, gomme de guar, sulfites.

## EMBALLAGE

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

## CAISSE D'EXPÉDITION

12 Unités x 700 g  
Hauteur: 12"  
Largeur: 9.5"  
Profondeur: 12.25"  
Volume: 0.80 p2

## AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Contenant Plastique 3.7 kg  
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
5330	<b>Assaisonnement style méditerranéen pour poulet</b>	700 g (1.5 lbs)	8.7 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: 060612533013

Valeur nutritive	
par 1/4 c. à thé (1 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 3	
<b>Lipides</b> 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 110 mg	5 %
<b>Glucides</b> 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
<b>Protéines</b> 0.1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %