

## Sauce au boeuf complète

### DESCRIPTION

Le produit déshydraté apparaît comme une poudre brun pâle et dégage un arôme épice.

### UTILISATION

Utiliser sur biftecks ou hamburgers.

### PRÉPARATION

Pour faire 4 L de sauce brune, diluer 400 g de mélange dans 1 L d'eau froide. Ajouter cette pâte à 3 L d'eau bouillante tout en mélangeant. Ramener à ébullition puis réduire le feu et mijoter 3 minutes.

### INGRÉDIENTS

Amidon de maïs modifié, amidon de maïs, farine de blé, sel, extrait sec de sirop de maïs, protéines de soya hydrolysées, sucre, glutamate monosodique, dextrose, huile de canola, extrait de levure autolysée (soya), shortening de gras de bœuf, oignon en poudre, huile de palme, poudre d'ail, poudre de tomate, épices, extraits d'épices, arôme, inosinate disodique, guanylate disodique, colorant.

### EMBALLAGE

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

### CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 1 Kg  
Hauteur: 7.875"  
Largeur: 10.125"  
Profondeur: 14.875"  
Volume: 0.69 p2

### AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Contenant plastique 5 Kg  
Chaudière plastique 18 Kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2150	<b>Sauce au boeuf complète</b>	1 kg (2.2 lbs)	6.3 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: 060612215049

### Valeur nutritive

par 3/4 c. à soupe (7 g)

Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 25	
<b>Lipides</b> 0.5 g	1 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 450 mg	19 %
<b>Glucides</b> 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
<b>Protéines</b> 0.3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %