

Enrichisseur de sauce de boeuf

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre de couleur brun pâle.

UTILISATION

Utiliser pour enrichir votre sauce au boeuf.

PRÉPARATION

Pour préparer 1 L de sauce au boeuf, délayer 132 g du mélange pour sauce dans 1 L d'eau froide puis porter à ébullition. Réduire le feu et mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe et atteigne la bonne consistance. Remuer constamment à l'aide d'un fouet.

INGRÉDIENTS

Farine de blé, amidon de maïs modifié, sel, amidon de maïs, dextrose, protéines végétales hydrolysées (maïs, blé, soya), extrait de levure, glutamate monosodique, huile de palme, levure torula, poudre d'oignon, shortening de gras de boeuf, poudre de tomate, poudre d'ail, extraits d'épices, arôme de fumée, colorant, inosinate disodique, guanylate disodique.

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
2180	Enrichisseur de sauce de boeuf	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: 0606122180040

Valeur nutritive	
par 1 c. à soupe (9 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 25	
Lipides 0.5 g	1 %
saturé 0.2 g	1 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 520 mg	22 %
Glucides 5 g	2 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	2 %