

Mélange pour sauce poutine

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre brun orangé.

UTILISATION

Utiliser pour préparer poutines et frites sauce.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce Poutine, dissoudre 400 g de mélange dans 1 L d'eau froide. Ajouter ce mélange à 3 L d'eau bouillante et bien mélanger. Ramener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter durant 3 minutes en brassant continuellement. Pour préparer 500 ml (2 tasses) utiliser 50 g (7 c. à soupe) de mélange pour 500 ml d'eau.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dextrose, farine de blé, farine de maïs, protéines de soya hydrolysées, extrait sec de sirop de maïs, huile de palme, glutamate monosodique, légumes déshydratés (tomate, oignon, ail), épices, gomme xanthane, colorant, acide citrique, inosinate disodique, guanylate disodique, extraits d'épices.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 1 kg
Hauteur: 7"
Largeur: 7.875"
Profondeur: 11.125"
Volume: 0.35 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2560	Mélange pour sauce poutine	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: 060612256042

Valeur nutritive	
par 3/4 c. à soupe (6 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 20	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 410 mg	17 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0.2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %