

Sauce sandwich poulet chaud sélect

DESCRIPTION

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

UTILISATION

Utiliser sur un sandwich au poulet chaud et frites.

PRÉPARATION

Pour préparer la sauce à sandwich chaud, dissoudre 1 kg dans 2 L d'eau froide. Ajouter ce mélange à 8 L d'eau bouillante et bien mélanger. Ramener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter durant 3 minutes en brassant continuellement.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs, farine de blé, dextrose, amidon de maïs modifié, sel, huile de palme, extrait sec de sirop de maïs, protéines de soya hydrolysées, colorant caramel, poudre d'oignon, glutamate monosodique, poudre d'ail, gomme xanthane, extraits d'épices, inosinate disodique, guanylate disodique.

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
2370	Sauce sandwich poulet chaud sélect	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: 060612237041

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 1 g	
Protéines 0.2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %