

Mélange pour sauce à la king

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre beige parsemée de morceaux de légumes et dégage un léger arôme de poulet.

UTILISATION

Utiliser avec votre recette préférée de poulet à la king.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce à la king, dissoudre 440 g de mélange dans 2 L de lait et 2 L d'eau froide. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter durant 3 minutes en brassant continuellement.

INGRÉDIENTS

Farine de blé, amidon de maïs, amidon de maïs modifié, sel, gras en poudre (huile de noix de coco, mono & diglycérides), substances laitières modifiées, extrait sec de sirop de maïs, huile de palme, légumes déshydratés (poivron rouge, poivron vert, poudre d'oignon, poudre d'ail), dextrose, gras de poulet, sucre, glutamate monosodique, extraits d'épices, épices, protéines de maïs hydrolysées, colorant, extrait de levure autolysée (soya), inosinate disodique, guanylate disodique, bioxyde de silice.

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

Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2400	Mélange pour sauce à la king	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: 060612240041

Valeur nutritive

par 1/2 c. à soupe (5 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 20	
Lipides 0.6 g	1 %
saturé 0.5 g	3 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 220 mg	9 %
Glucides 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0.3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	0 %
Fer	0 %