

Mélange pour sauce sandwich chaud

DESCRIPTION

Une poudre brune foncée avec des particules colorées et qui dégage un arôme d'épices et de fumée.

UTILISATION

Utiliser pour faire une sauce pour votre sandwich chaud.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce à sandwich chaud, 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 (4½ c. à soupe) de mélange pour 500 ml d'eau.

INGRÉDIENTS

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

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
2350	Mélange pour sauce sandwich chaud	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: 060612235047

Valeur nutritive

par 1 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 320 mg	13 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 0.1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %