

Mélange pour sauce au poivre vert

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre brune parsemée de grains de poivre vert.

UTILISATION

Excellent avec un bifteck de côte ou autres coupes de choix de boeuf cuites à la poêle ou grillées.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce au poivre vert, dissoudre 600 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 75 g (½ tasse) de mélange pour 500 ml d'eau. Pour une sauce plus crémeuse, remplacer la moitié de l'eau par du lait.

INGRÉDIENTS

Lait écrémé en poudre, amidon de maïs modifié, farine de blé, glutamate monosodique, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), amidon de maïs, huile de palme, sel, huile de canola, sucre, extrait de levure, poivre vert entier, poudre d'oignon, assaisonnements, gomme xanthane, colorant, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 750 g
Hauteur: 7.875"
Largeur: 10.125"
Profondeur: 14.875"
Volume: 0.69 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kgs

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2540	Mélange pour sauce au poivre vert	750 g (1.6 lb)	4.8 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: 060612254048

Valeur nutritive	
par 1 c. à soupe (9 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 35	
Lipides 0.8 g	1 %
saturé 0.3 g	2 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 450 mg	19 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	2 %