

Mélange pour sauce rôti de boeuf

DESCRIPTION

La poudre de mélange à sauce est de couleur brun pâle et dégage des arômes de boeuf rôti et d'épices.

UTILISATION

Utiliser sur rôtis de boeuf et rôtis de côtes croisées.

PRÉPARATION

Pour faire 4 L de sauce rôti de boeuf, diluer 450 g de mélange dans 1 L d'eau froide. Ajouter cette pâte à 3 L d'eau bouillante tout en mélangeant. Ramener à ébullition puis réduire le feu et mijoter 3 minutes.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs modifié, extrait sec de sirop de maïs, amidon de maïs, farine de blé, sel, dextrose, protéines de soya hydrolysées, glutamate monosodique, extrait de levure autolysée (soya), shortening de gras de bœuf, poudre d'oignon, huile de palme, poudre de tomate, poudre d'ail, épices, gomme de guar, gomme xanthane, acide citrique, arômes, colorant caramel, inosinate disodique, guanylate disodique.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Units x 1 kg
Height: 7.875"
Width: 10.125"
Depth: 14.875"
Volume: 0.69 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

8 Sachets x 450 g
Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2100	Mélange pour sauce rôti de boeuf	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: 060612210044

Valeur nutritive	
par 2 c. à thé (6 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 20	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 420 mg	18 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 0.3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %