

Mélange pour sauce demi-glace

DESCRIPTION

La poudre est brune. La sauce demi-glace de couleur d'une belle couleur brune, dégage de riches saveurs et arômes de viandes.

UTILISATION

Utiliser tel quel ou comme base pour préparer une sauce Bordelaise, Forestière, Charcutière et autres sauces haut de gamme.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce Demi-Glace, dissoudre 480 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 56 g (6 c. à soupe) de mélange pour 500 ml d'eau.

INGRÉDIENTS

Farine de blé, sucre, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, fécule de pomme de terre, glutamate monosodique, légumes déshydratés (tomate, oignon, betterave), vin rouge déshydraté, huile de palme, extrait de levure (soya), inosinate disodique, guanylate disodique, acide citrique, épices.

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
2680	Mélange pour sauce demi-glace	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: 060612268045

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 420 mg	18 %
Glucides 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %