

## Mélange pour sauce ailes de poulet buffalo

### DESCRIPTION

Le produit est une poudre uniforme de couleur brun-rougeâtre ayant un arôme épicé.

### UTILISATION

Utiliser sur vos ailes de poulet favorites ou pour ajouter de la saveur aux rouleaux de poulet croustillant ou le chili con carne.

### PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce Buffalo, à l'aide d'un fouet, mélanger ensemble 855 g de poudre et 3.2 L de vinaigre (5%). Ajouter 250 ml de beurre ou de margarine fondue. Bien mélanger pour éliminer les grumeaux. Réfrigérer 24 heures avant d'utiliser.

### INGRÉDIENTS

Sel, sucre, amidon de maïs modifié, farine de maïs, poudre de tomate, huile de palme, huile de canola, extrait sec de sirop de maïs, vin rouge déshydraté (sulfites), poudre d'ail, extrait de levure, assaisonnements, gomme de guar, gomme xanthane, acide citrique, arôme naturel et artificiel, colorant.

### EMBALLAGE

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

### CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 855 g  
Hauteur: 7"  
Largeur: 7.875"  
Profondeur: 11.125"  
Volume: 0.35 p2

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2720-15	<b>Mélange pour sauce ailes de poulet buffalo</b>	855 g (1.9 lbs)	7.1 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: 060612272158

### Valeur nutritive

par 2 c. à soupe (23 g)

Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 80	
<b>Lipides</b> 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 270 mg	11 %
<b>Glucides</b> 20 g	7 %
Fibres 1 g	4 %
Sucres 16 g	
<b>Protéines</b> 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	6 %
Calcium	2 %
Fer	2 %