

Mélange pour bouillon fondue chinoise

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre brune foncée, parsemée de morceaux d'oignons déshydratés.

UTILISATION

Utiliser le mélange pour ajouter de la saveur à vos soupes, sauces, riz, légumes sautés et autres mets.

PRÉPARATION

Délayer 3 c. à soupe dans 250 ml d'eau froide et porter à ébullition en remuant constamment. Laisser mijoter pour 2 minutes. Pour faire 1 L, ajouter 1 tasse à 1 L d'eau froide. Porter à ébullition. Mijoter pour 2 minutes.

INGRÉDIENTS

Sel, amidon de maïs, légumes déshydratés (oignon, ail), dextrose, protéines végétales hydrolysées (soya), shortening de gras de boeuf, glutamate monosodique, extrait de levure (soya), sucre, huile de canola, colorant caramel, inosinate disodique, guanylate disodique, extraits d'épices, épices.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 1 kg
Hauteur: 7.785"
Largeur: 10.125"
Profondeur: 14.875"
Volume: 0.69 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière Plastique 5 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
4640	Mélange pour bouillon fondue chinoise	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: 060612464041

Valeur nutritive	
par 1 c. à soupe (9 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 30	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 1050 mg	44 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 2 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	0 %
Fer	0 %