

Mélange pour bouillon au boeuf

DESCRIPTION

La base se présente sous la forme d'une poudre pâteuse brune compacte. Elle se dissout instantanément au contact de l'eau bouillante. En solution, le bouillon a une apparence légèrement trouble.

UTILISATION

Utiliser le mélange pour bouillon au boeuf pour ajouter de la saveur à vos soupes, sauces brunes et ragoûts.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de bouillon au boeuf, dissoudre 100 g de mélange dans 4 L d'eau bouillante et bien mélanger. Ramener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 3 minutes. Pour préparer 500 ml (2 tasses), dissoudre 12.5 g (1 c. à soupe) de mélange dans 500 ml d'eau bouillante.

INGRÉDIENTS

Sel, shortening de gras de bœuf, glutamate monosodique, huile de palme, protéines végétales hydrolysées (soy), maltodextrine, oignon déshydraté, inosinate disodique, guanylate disodique, arômes, huile végétale, colorant, acide citrique, extraits d'épices.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 1.25 kg
Hauteur: 7.785"
Largeur: 10.125"
Profondeur: 14.875"

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
5750	Mélange pour bouillon au boeuf	1.25 kg (2.8 lbs)	7.8 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: 060612575044

Valeur nutritive	
par 1 c. à soupe (6 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 20	
Lipides 2 g	3 %
saturé 0.5 g	3 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 1380 mg	58 %
Glucides 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0.1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %