

Base de bouillon de poulet

DESCRIPTION

Une poudre jaune dégageant des arômes de céleri et de poulet. Le bouillon est jaune et à un goût de poulet et de céleri.

UTILISATION

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

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de base de bouillon de poulet, dissoudre 100 g de mélange dans 4 L d'eau bouillante et laisser mijoter 3 minutes. Pour préparer 500 ml (2 tasses), dissoudre 12 g (1 c. à soupe) de mélange dans 500 ml d'eau bouillante.

INGRÉDIENTS

Sel, extrait sec de sirop de maïs, dextrose, gras de poulet, amidon de maïs, sucre, glutamate monosodique, légumes déshydratés (oignon, ail), extraits d'épice, épices, protéines végétales hydrolysées (maïs), bioxyde de silice, inosinate disodique, guanylate disodique, extrait de levure (soya), colorant.

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

Contenant Plastique 5 kg
Chaudière Plastique 20 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
6150	Base de bouillon de poulet	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: 060612615047

Valeur nutritive	
par 1/2 c. à soupe (5 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 15	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 720 mg	30 %
Glucides 2 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 0.1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %