

Mélange pour falafel

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre de couleur pâle et dégage une odeur épicée.

UTILISATION

Utiliser pour préparer un plat délicieux de falafel.

PRÉPARATION

Mélanger 300 g avec 300 ml d'eau tiède. Laisser reposer pour un minimum de 30 minutes. Utiliser une cuillère pour former des boules individuelles de 1 pouce de diamètre. Frire dans une huile chaude (température suggérée: 180°C/ 350°F) jusqu'à ce que la couleur soit brune doré. N.B.: Le centre des boules devrait être humide après cuisson.

INGRÉDIENTS

Légumes déshydratés (ail, oignon, poivron vert, tomate), épices (moutarde), acide citrique, extrait de levure (soya), huile de tournesol, sucre, colorant, extraits d'épices, arôme de fumée.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

12 Unités x 710 g
Hauteur: 12"
Largeur: 9.5"
Profondeur: 12.25"
Volume: 0.80 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Contenant plastique 3.5 Kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
4750	Mélange pour falafel	710 g (1.5 lbs)	8.8 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 : 060612475016

Valeur nutritive	
par 3 c. à soupe (30 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 110	
Lipides 1 g	2 %
saturé 0,1 g	1 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 460 mg	19 %
Glucides 17 g	6 %
Fibres 4 g	16 %
Sucres 2 g	
Protéines 6 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	4 %
Fer	10 %