

# Poudre de chili

## DESCRIPTION

La poudre de chili est de couleur rouge brun foncé and dégage une forte odeur épicée caractéristique.

## UTILISATION

Saupoudrer sur les aliments pour ajouter une saveur de type mexicaine à vos plats. Utiliser généreusement dans vos préparations à tacos.

## PRÉPARATION

Saupoudrer au goût durant et après la cuisson.

## INGRÉDIENTS

Épices, sel, dextrose, sucre, glutamate monosodique, poudre d'ail, huile de canola, colorant, bioxyde de silice.

## EMBALLAGE

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

## CAISSE D'EXPÉDITION

12 Unités x 700 g  
Hauteur: 12"  
Largeur: 9.5"  
Profondeur: 12.25"  
Volume: 0.80 p2

## AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière Plastique 3.5 kg  
Chaudière Plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
4680	<b>Poudre de chili</b>	<b>700 g (1.5 lbs)</b>	8.7 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:** 060612468018

<b>Valeur nutritive</b>	
par 1/2 c. à thé (1 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 3	
<b>Lipides</b> 0.1 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 115 mg	5 %
<b>Glucides</b> 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
<b>Protéines</b> 0.1 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %