

Assaisonnement cajun

DESCRIPTION

Un mélange composé de sel, d'épices et d'herbes dont la couleur dominante est orangée.

UTILISATION

Pour une délicieuse saveur, saupoudrer durant la cuisson sur les fruits de mer, poissons, poulet, biftecks, côtelettes de porc et côtes levées.

PRÉPARATION

Saupoudrer au goût durant la cuisson.

INGRÉDIENTS

Épices, sel, ail déshydraté, oignon déshydraté, amidon de maïs, huile de canola, extraits d'épices.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

12 Unités x 750 g
Hauteur: 12"
Largeur: 9.5"
Profondeur: 12.25"
Volume: 0.80 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière Plastique 18 Kg
Chaudière Plastique 3.5 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
4620	Assaisonnement Cajun	750 g (1.6 lbs)	9.3 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: 060612462016

Valeur nutritive	
par 1/4 c. à thé (1 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 3	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 135 mg	6 %
Glucides 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0.1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	2 %