

Assaisonnement grec pour salade et légumes

DESCRIPTION

Un mélange vert et rouge composé d'épices et de légumes dont se dégage une légère odeur de citron, d'ail et de fines herbes.

UTILISATION

Saupoudrer sur salades, légumes cuits à la vapeur ou rôtis, soupes, ou morceaux de patates à la grecque et dans la salades

PRÉPARATION

Mélanger 2 c. à soupe d'assaisonnement Grecque avec 1/4 tasse d'huile d'olive, 2 c. à soupe de vinaigre de vin et 1 c. à soupe de jus de citron. Bien mélanger. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur avant l'utilisation.

INGRÉDIENTS

Légumes déshydratés (oignon, ail, poivron rouge doux, tomate), sel, épices, sucre, acide citrique, huile de canola, huile de citron, extraits d'épices.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

12 Unités x 600 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
4730	Assaisonnement grec pour salade et légumes	600 g (1.3 lbs)	7.5 kg

ENTREPOSAGE

Doit être entreposé dans un endroit frais, sec et propre, loin des planchers et des durée de conservation est estimée à un an ou plus.



UPC: 060612473012

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 90 mg	4 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0.1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %