

Assaisonnement côtes levées

DESCRIPTION

Le produit est de couleur orange pâle, parsemé de morceaux de poivre et a une texture granuleuse.

UTILISATION

Utiliser sur des côtes levées pour un goût de barbecue savoureux.

PRÉPARATION

Frotter les côtes de porc généreusement avec le mélange d'épices. Réfrigérer toute la nuit. Cuire au four à 300F pendant 3 heures ou jusqu'à cuisson désirée. Peuvent également être grillées.

INGRÉDIENTS

Sucre, sel, épices, ail déshydraté, extrait sec de sirop de maïs, amidon de maïs, huile de palme, extraits d'épices.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

12 Unités x 1 Kg
Hauteur: 12"
Largeur: 9.5"
Profondeur: 12.25"
Volume: 0.80 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Contenant Plastique 5.5 Kg
Chaudière Plastique 18 Kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2760	Assaisonnement côtes levées	1 kg (2.2 lbs)	12.3 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: 060612276019

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