

Assaisonnement et marinade pour souvlaki

DESCRIPTION

Le produit se présente comme un mélange de granules, d'épices et d'herbes dominé par la couleur orange.

UTILISATION

Ce produit est idéal pour le porc. Utiliser comme marinade ou assaisonnement sur le porc durant la cuisson.

PRÉPARATION

Dissoudre 3 c. à table (23 g) d'épices pour souvlaki dans 80 ml d'eau froide. Ajouter ce mélange à 1 kg de poulet ou de porc et mariner au réfrigérateur 4 heures avant la cuisson. Ajouter quelques gouttes de jus de citron.

INGRÉDIENTS

Sel, épices (moutarde), ail déshydraté, sucre, huile de canola, extraits d'épices.

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 18 Kg
Chaudière Plastique 3.5 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
4520	Assaisonnement et marinade pour souvlaki	700 g (1.5 lbs)	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: 060612449017

Valeur nutritive	
par 1 c. à thé (3 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 5	
Lipides 0 g	0 %
- saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 510 mg	21 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0.2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	2 %