

Assaisonnement pour poisson et fruits de mer

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'un mélange de chapelure, d'épices et d'herbes.

UTILISATION

L'assaisonnement pour poisson et fruits de mer est un mélange d'épices et d'herbes, utiliser pour ajouter une saveur savoureuse et délicieuse sur les poissons et fruits de mer grillés.

PRÉPARATION

Saupoudrer généreusement avant ou durant la cuisson.

INGRÉDIENTS

Chapelure de blé grillée (soya), légumes déshydratés (ail, onion), sel, sucre, épices, jus de citron déshydraté, acide citrique, dextrose, huile de canola, zeste de citron, bioxyde de silice (aide manufacturière), extraits d'épices, colorant (tartrazine).

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

12 Unités x 780 g
Hauteur: 12"
Largeur: 9.5"
Profondeur: 12.25"
Volume: 0.80 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière Plastique 4Kg
Chaudière Plastique 18 Kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
4360	Assaisonnement pour poisson et fruits de mer	780 g (1.7 lbs)	9.7 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: 060612436017

Valeur nutritive	
par 3/4 c. à thé (8 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 25	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 610 mg	25 %
Glucides 5 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	0 %
Fer	2 %