

Mélange pour sauce au boeuf

DESCRIPTION

La poudre de mélange à sauce est de couleur brun pâle et dégage des arômes de boeuf rôti et d'épices.

UTILISATION

Utiliser sur rôtis de boeuf, boulettes de viandes et hamburgers.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce pour boeuf, dissoudre 470 g de mélange dans 1 L d'eau froide. Ajouter ce mélange à 3 L d'eau bouillante et bien mélanger. Ramener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter durant 3 minutes en brassant continuellement. Pour préparer 500 ml (2 tasses) utiliser 56 g (6 c. à soupe) de mélange pour 500 ml d'eau.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs modifié, extrait sec de sirop de maïs, amidon de maïs, farine de blé, sel, dextrose, protéines de soya hydrolysées, glutamate monosodique, extrait de levure autolysée (soya), shortening de gras de boeuf, poudre d'oignon, huile de palme, poudre de tomate, poudre d'ail, épices, gomme de guar, gomme xanthane, acide citrique, arômes, colorant caramel, inosinate disodique, guanylate disodique.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 1 Kg
Hauteur: 7.875"
Largeur: 10.125"
Profondeur: 14.875"
Volume: 0.69 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

6 Sachets x 470 g
Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2190	Mélange pour sauce au boeuf	1 kg (2.2 lbs)	6.3 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: 060612219153

Valeur nutritive

par 2 c. à thé (6 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 20	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 420 mg	18 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 0.3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %