

Sauce barbecue

DESCRIPTION

La poudre de mélange à sauce est de couleur jaune-orangée pâle. Le produit dégage un arôme de Barbecue et de fumée.

UTILISATION

Utiliser avec le poulet barbecue et avec frites.

PRÉPARATION

Pour faire 500 ml (2 tasses) de sauce barbecue, diluer 6 c. à soupe (50 g) de mélange pour sauce dans 500 ml d'eau. Bien mélanger et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter de 3 à 5 minutes. Remuer continuellement. Pour préparer 4 L de sauce barbecue, dissoudre 400 g dans 4 L d'eau et suivre le même mode de préparation.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs modifié, extrait sec de sirop de maïs, farine de blé, amidon de maïs, sel, dextrose, huile de palme, glutamate monosodique, épices, protéines de soya hydrolysées, extrait de levure (soya), légumes déshydratés (oignon, tomate, ail), acide citrique, gomme xanthane, inosinate disodique, guanylate disodique, colorant, extraits d'épices, arôme.

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

Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2200	Sauce barbecue	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: 060612220043

Valeur nutritive	
par 3/4 c. à soupe (6 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 20	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 380 mg	16 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 0.2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %