

Mélange pour sauce rôti de boeuf au jus

DESCRIPTION

Une poudre brune qui dégage des arômes de boeuf, d'épices et de fumée.

UTILISATION

Utiliser sur rôtis de boeuf et rôtis de côtes croisées.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce pour rôti de boeuf, dissoudre 208 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 26 g (3 c. à soupe) de mélange pour 500 ml d'eau.

INGRÉDIENTS

Sel, protéines de soya hydrolysées, amidon de maïs modifié, glutamate monosodique, fécule de pomme de terre, amidon de maïs, colorant, shortening de gras de bœuf, extrait de levure (soya), légumes déshydratés (oignon, tomate, ail), huile de palme, farine de blé, extrait sec de sirop de maïs, gomme xanthane, arômes, inosinate disodique, guanylate disodique, acide citrique, épices, extraits d'épices, sulfites.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Units x 1 kg
Height: 7.875"
Width: 10.125"
Depth: 14.875"
Volume: 0.69 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2050	Mélange pour sauce rôti de boeuf au jus	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: 060612205040

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 650 mg	27 %
Glucides 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 0.4 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %