

## Base pour sauce au boeuf

### DESCRIPTION

La poudre est brun foncé presque noire. Le produit réhydraté donne un bouillon foncé qui peut être épaissit à la consistance désirée pour faire une sauce plus ou moins épaisse.

### UTILISATION

Utiliser sur biftecks, hamburgers et pain de viande.

### PRÉPARATION

Dissoudre 25 g de base de sauce au boeuf dans 1 L d'eau bouillante. Utiliser un roux ou de la fécule de maïs pour épaissir à la consistance d'une sauce.

### INGRÉDIENTS

Sel, dextrose, huile de palme, glutamate monosodique, amidon de maïs, protéines de soya hydrolysées, extrait de levure autolysée, poudre d'oignon, colorant (sulfites), assaisonnements, inosinate disodique, guanylate disodique, bioxyde de silice.

### 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
2000	<b>Base pour sauce au boeuf</b>	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: 060612200045

### Valeur nutritive

par 1 c. à thé (4 g)

Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 10	
<b>Lipides</b> 0,4 g	1 %
saturé 0,2 g	1 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 800 mg	33 %
<b>Glucides</b> 1 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
<b>Protéines</b> 0,1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	0 %