

Sauce barbecue sélect

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre de couleur orange brun.

UTILISATION

Utiliser avec le poulet barbecue et les frites.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce barbecue, dissoudre 450 g de mélange dans 1 L d'eau froide. Ajouter ce mélange à 3 L d'eau chaude et porter à ébullition. Réduire le feu. Laisser mijoter durant 3 minutes en brassant occasionnellement.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs, extrait sec de sirop de maïs, sel, amidon de maïs modifié, protéines végétales hydrolysées (maïs, blé, soya), farine de blé, légumes déshydratés (tomates oignon, ail), sucre, glutamate monosodique, huile de palme, épices, acide citrique, gomme xanthane, extraits d'épices, inosinate disodique, guanylate disodique, colorants, assaisonnement (sauce soya, sucre, sel, épices, oignon, ail, tomate, carotte).

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

8 Sachets x 450 g
Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2250	Sauce barbecue sélect	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: 060612225048

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 400 mg	17 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0.2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %