

Mélange pour sauce au fromage

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre orangée qui dégage un arôme de fromage prononcé.

UTILISATION

Utiliser avec macaroni au fromage, nachos ou comme sauce pour légumes verts tels le brocoli ou asperges.

PRÉPARATION

Mélanger 340 g de sauce au fromage avec 1 L de lait froid et ajouter dans 1 L d'eau bouillante en remuant constamment. Porter à ébullition et laisser mijoter 3 minutes.

INGRÉDIENTS

Lait écrémé en poudre, extrait sec de sirop de maïs, mélange de fromage en poudre (substances laitières modifiées, sel, amidon de maïs, fromage, huile de soya hydrogénée, phosphate tricalcique, acide citrique, colorant), amidon de maïs, sel, amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, farine de blé, glutamate monosodique, extrait de levure (soya), arôme de fromage naturel et artificiel, huile de canola, colorant, épices, gomme de guar, gomme xanthane, acide citrique, extraits d'épices.

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 340 g
Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2290	Mélange pour sauce au fromage	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: 060612229152

Valeur nutritive

par 1-1/2 c. à soupe (12 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 40	
Lipides 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 540 mg	23 %
Glucides 7 g	2 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 4 g	
Protéines 2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	6 %
Fer	0 %