

Mélange pour sauce à ragoût

DESCRIPTION

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

UTILISATION

Utiliser pour préparer de la sauce à ragoût.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce pour ragoût, dissoudre 400 g de mélange dans 1 L d'eau froide. Ajouter cette pâte 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 50 g (5 c. à soupe) de mélange pour 500 ml d'eau.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs modifié, farine de blé, sel, amidon de maïs, extrait sec de sirop de maïs, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), poudre d'oignon, huile de palme, huile de canola, poudre d'ail, épices, arômes naturels, colorant (sulfites), inosinate disodique, guanylate disodique.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 1 kg
Hauteur: 7"
Largeur: 7.875"
Profondeur: 11.125"
Volume: 0.35 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière plastique 5 kg
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2580	Mélange pour sauce à ragoût	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: 060612258046

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 410 mg	17 %
Glucides 4 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 0.3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %