

## Mélange pour sauce alfredo

### DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre blanche avec une odeur prononcée de fromage.

### UTILISATION

Utiliser avec recette de pâtes fettucini ou penne alfredo.

### PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce Alfredo, dissoudre 400 g de mélange dans 1 L de lait froid. Ajouter ce mélange à 3 L de lait chaud et bien mélanger. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter durant 3 minutes en brassant continuellement.

### INGRÉDIENTS

Substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, lait écrémé en poudre, arôme (lait), huile de canola, farine de blé, protéines végétales hydrolysées (maïs, soya), sel, légumes déshydratés (oignon, ail), épices, extrait de levure, inosinate disodique, guanylate disodique, acide citrique, gomme de caroube et de guar.

### 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 400 g  
Chaudière plastique 5 kg  
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2440	<b>Mélange pour sauce alfredo</b>	1 kg (2.2 lbs)	6.3 kg

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: 060612244155

Valeur nutritive	
par 4 c. à thé (12.5 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 45	
<b>Lipides</b> 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 610 mg	25 %
<b>Glucides</b> 9 g	3 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 2 g	
<b>Protéines</b> 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	0 %