

Mélange pour sauce 3 poivres

DESCRIPTION

Le produit a l'apparence d'une poudre brune parsemée de grains de poivres vert, noir et rose.

UTILISATION

Accompagne à merveille un filet mignon, un bifteck de côte cuit sur la grille ou autre coupe de viande rouge cuite à la poêle.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de sauce 3 poivres, dissoudre 500 g de mélange dans 1 L d'eau froide. Ajouter ce mélange 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 250 ml (1 tasse) utiliser 35 g (4 c. à soupe) de mélange pour 250 ml d'eau.

INGRÉDIENTS

Lait écrémé en poudre, amidon de maïs modifié, farine de blé, glutamate monosodique, protéines végétales hydrolysées (maïs, soya), amidon de maïs, huile de palme, sel, huile de canola, sucre, extrait de levure, poudre d'oignon, poudre d'ail, épices, gomme xanthane, colorant, inosinate disodique, guanylate disodique

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
2660	Mélange pour sauce 3 poivres	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: 060612266041

Valeur nutritive

par 3/4 c. à soupe (6 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 20	
Lipides 0.6 g	1 %
saturé 0.2 g	1 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 280 mg	12 %
Glucides 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	2 %