

Base de soupe de consommé de boeuf

DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre de couleur brune et dégage un arôme de boeuf fumé.

UTILISATION

Utiliser le consommé de boeuf pour ajouter de la saveur à vos soupes, sauces brunes et ragoûts.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de consommé de boeuf, dissoudre 100 g de mélange dans 4 L d'eau bouillante et bien mélanger. Ramener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 3 minutes. Pour préparer 1 L, dissoudre 25 g (2-1/2 c. à soupe) de mélange dans 1 L d'eau bouillante.

INGRÉDIENTS

Dextrose, sel, extrait sec de sirop de maïs, extrait de levure autolysée, glutamate monosodique, shortening de gras de boeuf, gélatine en poudre, protéines de soya hydrolysées, huile de canola, poudre d'oignon, assaisonnement, colorant, inosinate disodique, guanylate disodique, bioxyde de silice.

EMBALLAGE

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

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 1 kg
Hauteur: 7.785"
Largeur: 10.125"
Profondeur: 14.875"
Volume: 0.69 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Contenant Plastique 5 kg
Chaudière Plastique 20 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
6000	Base de soupe de consommé de boeuf	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: 060612600043

Valeur nutritive	
par 1-1/2 c. à thé (6 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 20	
Lipides 0.5 g	1 %
saturé 0.2 g	1 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 720 mg	30 %
Glucides 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 2 g	
Protéines 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %