

Base de soupe au boeuf

DESCRIPTION

Le produit est brun pâle parsemé de particules foncées. Il a un aspect humide et dégage une odeur de boeuf et d'épices. La poudre se dissout instantanément au contact de l'eau bouillante. Le bouillon est brun pâle, légèrement trouble et dégage des arômes de boeuf et de céleri.

UTILISATION

Utiliser la base de soupe au boeuf pour ajouter de la saveur à vos sauces brunes et ragoûts.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de base de soupe au boeuf, dissoudre 100 g de mélange dans 4 L d'eau bouillante et laisser mijoter 3 minutes. Pour préparer 500 ml (2 tasses), dissoudre 12 g (1 c. à soupe) de mélange dans 500 ml d'eau bouillante.

INGRÉDIENTS

Sel, extrait sec de sirop de maïs, dextrose, glutamate monosodique, shortening de gras de boeuf, protéines de soya hydrolysées, poudre d'oignon, huile de palme, extrait de levure autolysée (soya), levure torula, huile de canola, poudre d'ail, épices, extraits d'épices, colorant caramel, 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
6050	Base de soupe au 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: 060612605048

Valeur nutritive	
par 1/2 c. à soupe (6 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 15	
Lipides 0.7 g	1 %
saturé 0.3 g	2 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 970 mg	40 %
Glucides 2 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
Protéines 0.2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %