

## Base de soupe boeuf sélect (sans gms)

### DESCRIPTION

Le produit est une poudre brune avec des petites particules foncées. Il se dissout instantanément lorsqu'on ajoute de l'eau bouillante. Le bouillon est brun et légèrement trouble. Il n'y a pas de glutamate monosodique d'ajouté à ce produit.

### UTILISATION

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

### PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de bouillon 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 500 ml (2 tasses), dissoudre 12 g (1-1/2 c. à soupe) de mélange dans 500 ml d'eau bouillante.

### INGRÉDIENTS

Sel, dextrose, extrait sec de sirop de maïs, huile de palme, protéines végétales hydrolysées (soya), amidon de maïs, extrait de levure (soya), oignon déshydraté, colorant, bioxyde de silice, épices, extraits d'épices, inosinate disodique, guanylate disodique.

### 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
6020	Base de soupe boeuf sélect (sans gms)	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: 060612602047

Valeur nutritive	
par 3/4 c. à soupe (7 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 20	
<b>Lipides</b> 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 1170 mg	49 %
<b>Glucides</b> 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 2 g	
<b>Protéines</b> 0.3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %