

## Base de soupe au poulet neutre

### DESCRIPTION

Une poudre jaune dégageant des arômes de céleri et de poulet. Le bouillon est jaune et à un goût de poulet et de céleri.

### UTILISATION

Utiliser la base de poulet pour ajouter de la saveur à vos soupes, sauces, riz, légumes sautés et autres mets.

### PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de base de soupe au poulet, 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

Dextrose, sel, extrait sec de sirop de maïs, gras de poulet, amidon de maïs, farine de blé, glutamate monosodique, épices, inosinate disodique, guanylate disodique, extraits d'épices, poudre d'ail, colorant.

### 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
6149	Base de soupe au poulet neutre	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: 060612614217

Valeur nutritive	
par 1/2 c. à soupe (5 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 15	
<b>Lipides</b> 0 g	0 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 490 mg	20 %
<b>Glucides</b> 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
<b>Protéines</b> 0.1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %