

Base de soupe au poulet (sans ogm)

DESCRIPTION

La poudre est jaune brillant avec des morceaux de persil. Elle dégage une odeur de poulet et d'épices. La poudre se dissout instantanément lorsqu'on y ajoute de l'eau bouillante. Le bouillon est jaune, légèrement trouble et dégage des saveurs de poulet et 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 (4 c. à thé) de mélange dans 500 ml d'eau bouillante.

INGRÉDIENTS

Extrait sec de sirop de maïs, sel, dextrose, amidon de maïs, gras de poulet, poudre d'oignon, extrait de levure autolysée (soya), poudre d'ail, épices, extraits d'épices, 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
6160	Base de soupe au poulet (sans ogm)	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: 060612616044

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