

# Mélange pour soupe à l'oignon

## DESCRIPTION

Une poudre brune avec des morceaux d'oignons. la soupe goûte principalement l'oignon avec une saveur de bouillon de boeuf.

## UTILISATION

Ajouter des croûtons de pain ou du fromage au goût.

## PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de soupe à l'oignon, délayer 350 g de mélange pour soupe à l'oignon dans 4 L d'eau chaude. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter avec le couvercle. Remuer à l'occasion. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendre (15 à 20 mins.).

## INGRÉDIENTS

Oignon déshydraté, extrait sec de sirop de maïs, amidon de maïs, dextrose, sel, protéines végétales hydrolysées (soya), huile de palme, farine de blé, glutamate monosodique, extrait de levure (soya), acide citrique, inosinate disodique, guanylate disodique, extraits d'épices, épices.

## 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

8 Sachets x 350 g  
Contenant Plastique 5 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
7750	Mélange pour soupe à l'oignon	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: 060612775048

Valeur nutritive	
par 2-1/2 c. à soupe (23 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 80	
<b>Lipides</b> 2 g	3 %
saturé 0 g	0 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 1240 mg	50 %
<b>Glucides</b> 15 g	5 %
Fibres 1 g	4 %
Sucres 5 g	
<b>Protéines</b> 2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	8 %
Calcium	2 %
Fer	2 %