

# Mélange pour soupe au boeuf et orge

## DESCRIPTION

Une poudre brune avec des morceaux de légumes et de l'orge.

## UTILISATION

Utiliser selon le mode d'emploi ou ajouter du boeuf pour plus de consistance.

## PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de soupe, délayer 280 g de mélange pour soupe au boeuf et orge 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 légumes et l'orge atteignent la tendreté désirée (20 à 25 mins).

## INGRÉDIENTS

Orge, légumes déshydratés (carottes, tomates, céleri, oignon, épinard, haricot vert, poivron rouge doux, ail), protéines végétales hydrolysées (soya, maïs, colorant), dextrose, amidon de maïs, sel, glutamate monosodique, huile de palme, extrait de levure (sauce soya déshydratée), huile de canola, sucre, épices, inosinate disodique, guanylate disodique, sulphites.

## 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 280 g  
Contenant Plastique 5 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
7700	Mélange pour soupe boeuf et orge	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: 060612770043

Valeur nutritive	
par 2 c. à soupe (18 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 70	
<b>Lipides</b> 0.8 g	1 %
- saturé 0.3 g	2 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 700 mg	29 %
<b>Glucides</b> 12 g	4 %
Fibres 2 g	8 %
Sucres 3 g	
<b>Protéines</b> 2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	4 %
Calcium	2 %
Fer	6 %