

## Base de soupe aux légumes (sans gms)

### DESCRIPTION

La base est un mélange de poudre de couleur jaune-brunâtre et de granules de légumes. Elle se dissout instantanément dans l'eau bouillante. Le bouillon est de couleur brun pâle, dégage un arôme de légumes et est légèrement salé.

### UTILISATION

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

### PRÉPARATION

Pour préparer 4 L de bouillon de légumes, dissoudre 100 g de base dans 4 L d'eau bouillante et laisser mijoter 3 minutes.

### INGRÉDIENTS

Sel, extrait sec de sirop de maïs, légumes déshydratés (oignon, carottes, pomme de terre, tomate, poireau, poivron rouge et vert, chou, céleri, ail, asperge), sucre, fécule de pomme de terre, amidon de maïs, huile de palme, protéines végétales hydrolysées (maïs), protéines végétales hydrolysées (soya), dextrose, extrait de levure (soya), huile de canola, épices, extraits d'épices, bioxyde de silice, colorant, 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
6350	Base de soupe aux légumes (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: 060612635045

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> 1070 mg	45 %
<b>Glucides</b> 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	
<b>Protéines</b> 0.4 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %