

## Base de soupe au poisson

### DESCRIPTION

Le produit se présente sous la forme d'une poudre brune orangée parsemée de fines particules de légumes et de persil. La poudre se dissout instantanément au contact de l'eau bouillante. Le goût est légèrement salé et relevé par des arômes de poisson.

### UTILISATION

Utiliser la base de soupe au poisson pour ajouter de la saveur à tous vos mets à base de poisson tels que soupes, sauces et casseroles.

### PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de base de soupe au poisson, 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

Dextrose, sel, extrait sec de sirop de maïs, glutamate monosodique, huile de palme, fécule de pomme de terre, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), gélatine en poudre, légumes déshydratés (oignon, carotte), poudre de poisson, épices, acide citrique, bioxyde de silice, colorant, inosinate disodique, guanylate disodique, extraits d'épices, arôme de fumée.

### 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
6250	Base de soupe au poisson	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:** 060612625046

Valeur nutritive	
par 2 c. à thé (6 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> 720 mg	30 %
<b>Glucides</b> 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 2 g	
<b>Protéines</b> 0.4 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	0 %