



berthelet®

**Fiche technique**

**Produit :** Mélange pour sauce Poutine  
**Marque :** Le Saucier  
**Code :** 0610005 / 0610020

**Description :** Un mélange d'ingrédients secs de couleur beige, développé pour reconstituer une sauce brune onctueuse au goût typique de "poutine".

**Ingrédients :** Amidon de maïs, extraits secs de glucose, farine de blé, sel, amidon de maïs modifié, dextrose, huile de canola, légumes déshydratés (oignon, tomate, ail, betterave), protéines hydrolysées de soya et de maïs, glutamate monosodique, caramel en poudre (sulfites), paprika, levure torula, gomme xanthane, acide citrique, extraits d'épices, arôme naturel et artificiel.  
**Contient : blé, soya, sulfites.**

**Mode d'emploi :** À 250 mL d'eau froide, ajouter 100 g (environ 3/4 tasse) de mélange pour sauce, bien mélanger. Ajouter le mélange à 750 mL d'eau bouillante. Ramener à ébullition en brassant constamment. Mijoter 3 minutes et servir.

**Spécifications chimiques et physiques :**

Humidité : 10% maximum Apparence : poudre beige

**Spécifications microbiologiques :**

Compte total(SPC) : 100 000/g maximum

Levures &

Moisissures : 500/g max.

E.Coli : négatif

Salmonelle : négatif

**Informations nutritionnelles :**

*Voir feuille ci-jointe*

**Format :** 5 kg, 20 kg

**Emballage, entreposage et conservation :**

Emballé dans des contenants de plastique et des chaudières de plastique. Garder le contenant bien fermé et conserver dans un endroit frais et sec. Se conserve 18 mois lorsque entreposé correctement.