Fiche technique

Produit : Base soupe Crème de céleri
Marque : Berthelet
Code : 0122

Description : Un mélange d'ingrédients secs de couleur légèrement vert, développé pour reconstituer une soupe crème, lisse et onctueuse, au goût caractéristique de céleri.

Ingrédients : Amidon de maïs modifié, lactosérum en poudre, farine de blé, dextrose, céleri en poudre, sel, glutamate monosodique, huile de canola, oignon en poudre, levure torula, gomme xanthane, curcuma moulu, protéines hydrolysées de soya, extraits d'épices.
Contient : blé, lait, soya.

Mode d'emploi : À 250 mL de lait froid, ajouter 75 g (environ 2/3 tasse) de base pour soupe, 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 vert pâle

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 : 1 kg, 4.54 kg

Emballage, entreposage et conservation :
Emballé dans des contenants de plastique et des boîtes de carton. Garder le contenant bien fermé et conserver dans un endroit frais et sec. Se conserve 18 mois lorsque entreposé correctement.

Mise à jour
le 20 juin 2016

Geneviève Nolet pour
Marthe St-Cerny
Superviseure R&D
Berthelet Inc.