

MENU^{MC}

BASES

DE SAUCE

Découvrez nos bases de sauce conçues à partir d'un mélange d'ingrédients secs pour produire des sauces savoureuses !

- Économie de plus de 10 % en comparant avec la marque la plus populaire !
- Offert en formats pratiques pour le HRI.
- Refermable pour la fraîcheur.
- Empilable pour l'espace.
- Réutilisable pour l'environnement.
- Produit préparé au Québec.

Satisfaction garantie à 100 %

Contactez votre représentant pour plus de détails.
Colabor.com

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**



MENU^{MC}

Code	Format	Description
27573	5 kg	Base de sauce à poutine
27575	4,54 kg	Base de sauce pour sandwich chaud au poulet
27576	18 kg	Base de sauce pour sandwich chaud au poulet
27577	4,54 kg	Base de sauce demi-glace
27583	4,54 kg	Base de sauce bbq
27594	2,25 kg	Base de sauce hollandaise



TABLEAU DES VALEURS NUTRITIVES

Voir fiches techniques.

LISTE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Ingrédients : Voir fiches techniques.

Allégations : Sans cholestérol, Végétalien, Végétarien.

Allergènes : Voir fiches techniques.

CONSERVATION

- Température ambiante, 20°C au sec.
- Durée de vie : 2 ans.

MODE D'EMPLOI



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

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Notre célèbre poutine MENU.

Code	Format	Description
24288	6 × 2,27 kg	Frite 3/8" régulière à l'ancienne

Contactez votre représentant pour plus de détails.
Colabor.com