



GREEN PEPPERCORN SAUCE

Description

Dehydrated preparation for Green Peppercorn Sauce.

Ingredients

Wheat flour, glucose syrup, tomato, hydrolysed vegetable proteins and vegetable fat, salt, starch, vegetable fat, spices including green peppercorn (2.6%), aroma and natural aroma, lactose, coloring: caramel, milk proteins, onion natural aroma, aromatic plants. **No MSG added.**

Directions

- 1- Mix powder with cold water.
- 2- Bring to a boil while stirring.
- 3- Cook at low heat for 5 minutes. Stir occasionally.

Shelf life and storage

- 24 months. Store covered in a dry place.
- Best Before: see the bottom of the can.

Proportions/Proporciones:

Product/Producto	Water/Agua	Yield/Rendimiento
4.55 oz (130g)	34 floz (1 litre)	34 floz (1 litre)
One can 31.8oz (910g)	238 floz (7 litres)	238 floz (7 litres)
Una lata (910g)	7 litros (238 floz)	7 litros (238 floz)

SALSA DE GRANO DE PIMIENTA VERDE

Description

Preparacion deshidratada para Salsa de grano de Pimienta Verde.

Ingredientes

Harina de trigo, jarabe de glucosa, tomate, proteinas vegetales hidrolisadas y materia grasa vegetal, sal, almidon, materia grasa vegetal, especias incluyendo grano de pimienta verde (2.6%), aroma y aroma natural, lactosa, colorante: color caramelo, proteinas de leche, aroma natural de cebolla, plantas aromaticas. **No MSG agregado.**

Modo de Empleo

- 1- Mezclar el polvo con agua fria.
- 2- Revolver hasta que hierva.
- 3- Cocinar por 3 minutos a fuego lento, revolviendo de vez en cuando.

Almacenamiento:

- 24 meses. Conservar tapado en sitio seco.
- Mejor Antes: ver abajo de la lata.

General characteristics/Caracteristicas Generales

CASE CAPACITY	SALE UNIT	UNIT CONSUMPTION	CAN NT WT	CHEFWISE
CAPACIDAD de CAJA	VENTA POR UNIDAD	CONSUMO POR UNIDAD	PESO NETO	CODE/CODIGO
6 CANS	CASE	CAN	1.99 lb/ 31.8oz	4618
6 LATAS	CAJA	LATA	910g	

Logistic Data

	DIMENSIONS (L.W.H.)	DIMENSIONES CM (C.L.A.)	QUANTITY (CANS)	CANTIDAD LATAS
CASE / CAJA	15 x 10 x 8	37 x 25 x 21	6	6
PALLET / PALLETA	48 x 40 x 76	1.22 x 1.01 x 1.93	648	648