



RED WINE SAUCE

Description

Dehydrated preparation for Red Wine Sauce.

Ingredients

Red wine natural extract (41%), modified starch, wheat flour, salt, vegetable fat, onion, aromas, hydrolysed vegetable proteins and vegetable fat, tomato, maltodextrin, onion natural aroma, coloring: caramel, spices. **No MSG added.**

Directions

- 1 - Mix powder with cold water.
- 2 - Bring to a boil while stirring.
- 3 - Cook at low heat for 2 to 3 minutes. Stir occasionally.
- 4 - Add butter in small pieces.

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	Butter/ Mantequilla	Yield/Rendimiento
6.3oz. (180g)	34 floz (1 liter)	1.75oz (50g)	34 floz (1 liter)
One can 25.2oz (1.58lb)	136 floz (4 litres)	7oz (200g)	136 floz (4 litres)
Una lata (720g)	4 litros (136 floz)	200g (7oz)	4 litros (136 floz)

SALSA DE VINO ROJO

Description

Preparacion deshidratada para Salsa Holandesa.

Ingredientes

Extracto de vino rojo (41%), almidon modificado, harina de trigo, sal, materia grasa vegetal, cebolla, aromas, proteinas vegetales hidrolisadas y materia grasa vegetal, tomate, maltodextrina, aroma natural de cebolla, colorante: caramelo, especias. **No MSG Agregado.**

Modo de Empleo

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

Almacenamiento:

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

General characteristics/Caracteristicas Generales

CASE CAPACITY CAPACIDAD de CAJA	SALE UNIT VENTA POR UNIDAD	UNIT CONSUMPTION CONSUMO POR UNIDAD	CAN NT WT PESO NETO	CHEFWISE CODE/CODIGO
6 CANS 6 LATAS	CASE CAJA	CAN LATA	1.58 lb/ 25.2 oz 720g	4520

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