



## BEEF FLAVOUR BASE

### Description

Dehydrated preparation for Beef Flavour Base.

### Ingredients

Starch, hydrolysed vegetable proteins and vegetable fat, salt, yeast extract, vegetables: onion, carrot, garlic, coloring: caramel and spice. **No MSG added.**

### Directions

- 1- Mix powder with cold water.
- 2- Bring to a boil while stirring.
- 3- Cook at low heat for 3 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
0.7 oz (20g)	34 floz ( 1 liter)	34 floz ( 1 liter)
One can 35oz (1000g)	1700 floz (50 litres)	1700 floz (50 litres)
Una lata (1000g)	50 litros (1700 floz)	50 litros (1700 floz)

## BASE DE SABOR A CARNE DE RES

### Descripcion

Preparacion deshidratada para Base de Sabor A Carne de Res.

### Ingredientes

Almidon, proteinas hydrolysadas y materia grasa vegetal, sal, extracto de levadura, verduras: cebolla, zanahoria, ajo, colorante: caramelo y especias. **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 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	2.2 lb/ 35oz 1000g	<b>4152</b>

### 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