



BEEF FLAVOR BASE

TUB 5KG

Description

Dehydrated preparation for Beef Flavor 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

- 12 months.
- Store covered in a dry place.
- Best Before: see the side of the tub.

Proportions/Proporciones:

Product/Producto	Water/Agua	Yield/Rendimiento
0.7 oz (20g)	34 floz (1 litre)	34 floz (1 litre)
One tub 176oz (5Kg)	8500 floz (250 litres)	8500 floz (250 litres)
Un bote (5Kg)	250 litros (8500 floz)	250 litros (8500 floz)

BASE DE SABOR A CARNE DE RES

Description

Preparacion deshidratada para Base de Sabor a Carne de Res.

Ingredientes

Almidon, proteinas hydrolygadas 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:

- 12 meses.
- Conservar tapado en sitio seco.
- Mejor Antes: ver al lado del bote.

General characteristics/Caracteristicas Generales

TUB CAPACITY CAPACIDAD de BOTE	SALE UNIT VENTA POR UNIDAD	UNIT CONSUMPTION CONSUMO POR UNIDAD	TUB NT WT PESO NETO	CHEFWISE CODE/CODIGO
1 TUB 1 BOTE	TUB BOTE	TUB BOTE	11 lb/ 176oz 5Kg	9001

Logistic Data

	DIMENSIONS (L.W.H.)	DIMENSIONES CM (C.L.A.)	QUANTITY (TUBS)	CANTIDAD TUBS
TUB / BOTE	11 x 8	26 x 21	1	1
PALLET / PALLETA	48 x 40 x 45	1.22 x 1.01 x 1.93	90	90