



CHICKEN FOND BLANC

Description

Dehydrated preparation for Chicken Fond Blanc.

Ingredients

Maltodextrin, bouillon, fat and meat of chicken (15.2%), salt, starch, aromas, yeast extract, flavor enhancer: disodium inosinate and guanylate, 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
1.75 oz (50g)	34 floz (1 litre)	34 floz (1 litre)
One can 29.7oz (850g)	578 floz (17 litres)	578 floz (17 litres)
Una lata (850g)	17 litros (578 floz)	17 litros (578 floz)

BASE BLANCA DE POLLO

Descripcion

Preparacion deshidratada para Base Blanca de Pollo.

Ingredientes

Maltodextrina, caldo, materia grasa y carne de pollo (15.2%), sal, almidon, aromas, extracto de levadura, sazoador: disodium inosinate y guanylate, especia.

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	1.87 lb/ 29.7oz 850g	4155

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