

# MENU<sup>MC</sup>

## BASES

## DE SAUCE

Découvrez nos bases de sauce conçues à partir d'un mélange d'ingrédients secs pour produire des sauces savoureuses !

- Économie de plus de 10 % en comparant avec la marque la plus populaire !
- Offert en formats pratiques pour le HRI.
- Refermable pour la fraîcheur.
- Empilable pour l'espace.
- Réutilisable pour l'environnement.
- Produit préparé au Québec.

**Satisfaction garantie à 100 %**

Contactez votre représentant pour plus de détails.  
[Colabor.com](http://Colabor.com)

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**



# MENU<sup>MC</sup>

---

Code	Format	Description
27573	5 kg	Base de sauce à poutine
27575	4,54 kg	Base de sauce pour sandwich chaud au poulet
27576	18 kg	Base de sauce pour sandwich chaud au poulet
27577	4,54 kg	Base de sauce demi-glace
27583	4,54 kg	Base de sauce bbq
27594	2,25 kg	Base de sauce hollandaise



## TABLEAU DES VALEURS NUTRITIVES

---

Voir fiches techniques.

## LISTE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

---

**Ingrédients :** Voir fiches techniques.

**Allégations :** Sans cholestérol, Végétalien, Végétarien.

**Allergènes :** Voir fiches techniques.

## CONSERVATION

---

- Température ambiante, 20°C au sec.
- Durée de vie : 2 ans.

## MODE D'EMPLOI

---



- À 250 ml d'eau froide, ajouter 100 g (environ 3/4 de tasse) de base de sauce, bien mélanger.
- Ajouter le mélange à 750 ml d'eau bouillante.
- Ramener à ébullition en brassant constamment.
- Mijoter 3 minutes et servir.

## SUGGESTIONS D'UTILISATION

---

- Notre célèbre poutine MENU.

Code	Format	Description
24288	6 × 2,27 kg	Frite 3/8" régulière à l'ancienne
129540	2 × 2 kg	Fromage en grains IQF

Contactez votre représentant pour plus de détails.  
Colabor.com

