

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1/4 tbsp (3 g) / Par 1/4c. à table (3 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 10	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %
Cholesterol / Cholestérol 1 mg	
Sodium / Sodium 150 mg	6 %
Carbohydrate / Glucides 2 g	0 %
Fibre / Fibres 0 g Sugars / Sucres 1 g	0 %
Protein / Protéines 0 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	0 %



The Garlic Box

Hensall, Ontario, Canada NOM 1X0

www.thegarlicbox.com

The Ultimate

Garlic Mashed Potato Seasoning Assaisonnement à l'ail pour pommes de terre



Canada

Made in Canada
Fait au Canada

120 g / 4.2 net oz.

A PERFECT addition to scalloped potatoes, potato salad, egg noodles, soups, sauces, popcorn, dips and sour cream for baked potatoes.

Perfect Garlic Mashed Potatoes

1-2 lbs. Russet or Yukon Gold potatoes
1 tbsp. **Garlic Mashed Potato Seasoning**
3 tbsp. melted butter
warm milk

Add 1 tbsp. of **Garlic Mashed Potato Seasoning** to 3 tbsp. melted butter in a small bowl and let sit (warm) while your potatoes are cooking.
Drain & peel potatoes. Add seasoned butter and warm milk (or liquid) and mash to desired consistency. Mix and season to taste.

Ingredients: roasted garlic, garlic, garlic scapes, coarse sea salt, skim milk powder, chives. **Ingédients :** ail rôti, ail, tiges d'ail, gros sel de mer, lait écrémé en poudre, ciboulette.

L'assaisonnement IDÉAL pour : pommes de terre, salade de patates, nouilles aux oeufs, soupes, maïs soufflé, trempettes et crème sûre pour pommes de terre au four.

Les parfaites pommes de terre en purée

1-2 lbs. de patates Russet ou Yukon Gold
1 c. à table de l'**assaisonnement à l'ail pour pommes de terre**
3 c. à table de beurre fondu
Lait chaud

Dans un petit bol, mélanger 1 c. à table de l'**assaisonnement à l'ail pour pommes de terre** avec 3 c. à table de beurre fondu; laisser reposer durant le temps de cuisson des patates. Égoutter et peler les patates cuites. Ajouter le mélange de beurre assaisonné et du lait chaud tout en écrasant les pommes de terre jusqu'à consistance crémeuse. Saler et poivrer au goût.