



FOODSERVICE

MADE TO SERVE™



CAMPBELL'S® BASE POUR CHILI VÉGÉTARIEN

Code de cas
24462Pack et taille
4 x 1.81 kg (4lb) Pouch

Une base de chili entièrement assaisonnée spécialement conçue pour l'ajout de garnitures fraîches, afin de produire un chili complet.

Faits nutritionnels

Portion

Quantité par portion

Calories 150

Calories provenant
des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 2.5g **4%****Graisse saturée** 2g **10%****Cholestérol** 0mg **0%****Sodium** 1690mg **70%****Glucides totaux** 27g **9%**Fibre alimentaire 3g **12%**Sugars 8g **16%****Protéine** g **0%**

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium % Fer %

Vitamine E 0% Thiamine 0%

Magnésium 0% Zinc 0%

* Pourcentage des valeurs quotidiennes sont basées sur un régime de 2 000 calories.

Les données nutritionnelles sont basées sur nos données actuelles. Toutefois, étant donné que les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS: EAU, TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATE, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM), HARICOTS ROUGES, PÂTE DE TOMATE, AMIDON DE MAÏSMODIFIÉ, OIGNONS, POIVRONS VERTS, SUCRE, JUS DE LÉGUMES CONCENTRÉS (CÉLERI-RAVE, OIGNON, CAROTTE, AIL, CHAMPIGNON), HUILE DE CANOLA, SEL, VINAIGRE DE CIDRE, AIL, CORIANDRE FRAÎCHE, SAUCE DE PIMENT CHIPOTLE-ADOBO (EAU, OIGNON, PIMENTS CHIPOTLE DÉSHYDRATÉS, PÂTE DE TOMATE, HUILE DE CANOLA, SUCRE, VINAIGRE, SEL, AIL, SAVEURS DE FUMÉE, ÉPICE), AIL DÉSHYDRATÉ, ÉPICES (CONTIENT DU PIMENT ROUGE).

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Facile à préparer : Décongeler le sac 24 heures avant de réchauffer le chili. Verser la base de chili dans l'appareil de remise en température et chauffer jusqu'à 85 °C (185 °F). Le produit est prêt à manger. La saveur intense de la base de chili est conçue pour produire un profil de saveur complet une fois les garnitures ajoutées.

IDÉES DE SERVICE

PLUS

Facile à préparer : Décongeler le sac 24 heures avant de réchauffer le chili. Verser la base de chili dans l'appareil de remise en température et chauffer jusqu'à 85 °C (185 °F). Le produit est prêt à manger. La saveur intense de la base de chili est conçue pour produire un profil de saveur complet une fois les garnitures ajoutées.

PRÉPARATION

Ne pas diluer. Chauffer jusqu'à ce que la température atteigne environ 85 °C (185 °F); garder au chaud. Remuer fréquemment.

MANIPULATION

Directives pour la manutention : Garder congelé jusqu'à l'utilisation. Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou absente.

STOCKAGE

Durée de conservation: 24 mois

Température de stockage: C

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	4 x 1.81 kg (4lb) Pouch	Poids du boîtier:	7.75 KG	UPC:	63211244625
Cube:	.0116 M	Taille de la valise:	48.10CM x 24.61CM x 9.84CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211244622