



CHOUX FARCIS AU BOEUF

Code de cas
08156

Pack et taille
4 x 2,49 kg

Un délicieux mélange de bœuf haché et de riz à grain long, roulé d'une main experte, dans une épaisse sauce tomate maison.

Faits nutritionnels

Portion	156 g
Quantité par portion	
Calories 120	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 4.5g	7%
Graisse saturée 2g	10%
Gras trans 0.3g	
Cholestérol 15mg	5%
Sodium 520mg	22%
Glucides totaux 14g	5%
Fibre alimentaire 3g	12%
Sugars 6g	12%
Protéine 6g	12%
Vitamine A 4%	Vitamine C 4%
Calcium 6%	Fer 8%
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

chou, eau, boeuf, pâte de tomate, riz, tomates en dés (tomates, jus de tomate, acide citrique, chlorure de calcium), céleri, carottes, oignons, protéine de soya concentrée (contient du colorant), amidon de maïs modifié, sucre, sel, oignons déshydratés, sauce worcestershire (vinaigre, eau, mélasse, glucose-fructose, oignon, anchois, sel, ail, extrait de tamarin, épice), gélatine porcine, saveur, épices, flocons de persil, ail déshydraté, acide ascorbique

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Plat prêt à cuire toujours de qualité supérieure. Il suffit de chauffer et servir. Gagnez du temps et épargnez-vous du travail grâce aux plats cuisinés de Campbell.

IDÉES DE SERVICE

Faites cuire selon les directives jusqu'à ce que la température du produit atteigne au moins 165 °F ou 74 °C. Laissez le tout reposer pendant au moins 20 minutes avant de diviser en portions. Servez sur un lit de riz ou des nouilles ou comme plat principal avec une salade ou des légumes et du pain à l'ail.

PRÉPARATION

Four conventionnel à 400 °F/200 °C. Surgelé : Soulevez un coin du couvercle, faites chauffer pendant 1 h 40. Retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 20 à 30 minutes. Réfrigéré : Soulevez un coin du couvercle, faites chauffer pendant 1 h 20. Retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 15 à 20 minutes. Four à convection à 350 °F/180 °C. Surgelé : Soulevez un coin du couvercle et mettez au four pendant 1 h 20. Retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 15 à 20 minutes. Réfrigéré : Soulevez un coin du couvercle, mettez au four pendant 55 minutes, retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 15 minutes. Cuiser à vapeur, surgelé : Faites chauffer pendant 1 h 30. Réfrigéré : Faites chauffer pendant 1 h 10.

MANIPULATION

Gardez congelé jusqu'à l'utilisation. Ne pas recongeler. Ne l'utilisez pas si la pellicule est déchirée ou absente.

STOCKAGE

Durée de conservation: 21 mois

Température de stockage: C

PLUS

Plat prêt à cuire toujours de qualité supérieure. Il suffit de chauffer et servir. Gagnez du temps et épargnez-vous du travail grâce aux plats cuisinés de Campbell.

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	4 x 2,49 kg	Poids du boîtier:	12.47 KG	UPC:	63211081565
Cube:	0.0227 M	Taille de la valise:	53.67CM x 33.35CM x 12.70CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211081562