



FOODSERVICE

MADE TO SERVE™



## CLASSIQUE MINESTRONE TRADITIONNELLE

Code de cas  
**19774**Pack et taille  
**4 x 530 g**

Des pâtes d'œufs en forme de coquille, des carottes tranchées, des oignons, des pois, de la courgette, de l'épinard et des haricots sont réunis dans un bouillon de tomates piquant.

### Faits nutritionnels

Portion

Quantité par portion

Calories 100 Calories provenant  
des lipides

% Valeur quotidienne

**Graisse totale** 0.5g **1%****Graisse saturée** 0.2g **1%****Cholestérol** 0mg **0%****Sodium** 480mg **20%****Glucides totaux** 20g **7%**Fibre alimentaire 2g **8%**Sugars 3g **6%****Protéine** 3g **6%**Vitamine A 15% Vitamine C 6%Calcium 2% Fer 6%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

NOUILLES AUX ŒUFS (SEMOULE DE BLÉ DUR, BLANCS D'ŒUFS SECS, NIACINE, SULFATE FERREUX, MONONITRATE DE THIAMINE, RIBOFLAVINE, ACIDE FOLIQUE), MALTODEXTRINE, LÉGUMES DÉSHYDRATÉS (OIGNONS, CAROTTES, CÉLERI, POIS, COURGETTE, ÉPINARD), AMIDON DE MAÏS, HARICOTS SECS DÉSHYDRATÉS, POUDRE DE TOMATE, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SEL DE MER, SUCRE, PROTÉINES DE SOYA HYDROLYSÉES, EXTRAIT DE LEVURE, POUDRE D'AIL, HUILE VÉGÉTALE, CHLORURE DE POTASSIUM, ÉPICE, SAVEUR, ACIDE CITRIQUE, INOSINATE ET GUANYLATE DISODIQUES, CHEDDAR, SEL, SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, DIOXYDE DE SILICIUM.

### CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Préparation facile : Reconstitution avec de l'eau

Entreposage facile : Aucune réfrigération requise pour les produits de longue conservation

Faites avec du sel de mer, pour seulement 480 mg de sodium par portion de 8 oz

### IDÉES DE SERVICE

Utilisez-la comme entrée ou comme partie d'un repas léger. Excellente servie en soupe, dans un buffet à salades et dans les comptoirs de service.

### PLUS

Préparation facile : Reconstitution avec de l'eau

Entreposage facile : Aucune réfrigération requise pour les produits de longue conservation

Faites avec du sel de mer, pour seulement 480 mg de sodium par portion de 8 oz

### PRÉPARATION

Mesurer 4 litres (140 onces liquides) d'eau chaude dans une casserole ou une marmite à soupe. Ajouter graduellement le contenu du paquet, en remuant vivement avec un fouet. Continuer à faire chauffer à 82 °C (180 °F), en remuant fréquemment (ne pas faire bouillir). Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes.

### MANIPULATION

Ne pas utiliser si le sac est perforé ou déchiré. Entreposer à la température ambiante.

### STOCKAGE

Durée de conservation:

Température de stockage: C

### DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

<b>Pack et taille:</b>	4 x 530 g	<b>Poids du boîtier:</b>	2.563 KG	<b>UPC:</b>	63211197747
<b>Cube:</b>	0.01156 M	<b>Taille de la valise:</b>	26.279CM x 19.929CM x 22.078CM (L x W x H)	<b>SCC-14:</b>	10063211197744