



FOODSERVICE

MADE TO SERVE™

FOND DE LEGUMES CAMPBELL'S® FAIBLE TENEUR EN SODIUM

Code de cas
23025Pack et taille
3 x 1.81 kg (4lb) tub

Le fond de légumes faible en sodium de Campbell's® est fait avec des ingrédients simples et peut rehausser soupes, sauces et plus d'une riche saveur de légumes du jardin. Il ne contient ni colorant ou saveur artificiels, ni agent de conservation, ni huile partiellement hydrogénée, ni allergène majeur.

Faits nutritionnels

Portion

Quantité par portion

Calories 10

Calories provenant
des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 0g **0%****Graisse saturée** 0g **0%****Cholestérol** 0mg **0%****Sodium** 130mg **5%****Glucides totaux** 2g **1%**Fibre alimentaire 0g **0%**Sugars 0g **0%****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, BASE DE LÉGUMES (CAROTTES, CHOU, OIGNONS, FEUILLES DE CÉLERI, CÉLERI, PERSIL), EXTRAIT DE LEVURE, AMIDON DE POMME DE TERRE, SAVEUR, SEL.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Faible en sodium : 130 mg par ¼ tasse de concentré (1 tasse une fois dilué dans l'eau) Des ingrédients reconnaissables Aucun colorant ni saveur artificiels

IDÉES DE SERVICE

PRÉPARATION

AFIN D'ASSURER UNE CUISSON COMPLÈTE, BIEN SUIVRE LES TEMPÉRATURES ET LES TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS. Directives de cuisson : Ce produit peut être tempéré au réfrigérateur à 4 °C (40 °F) jusqu'à 48 heures avant d'être cuit. Retirer la pellicule de plastique en tirant sur un coin. Garder la pellicule pour voir les directives de cuisson. 1. Si le produit est congelé, passer la lame d'un couteau autour de chaque cube de bouillon pour les décoller de la paroi du plateau. Vider le contenu des 2 plateaux de bouillon dans une grande casserole. 2. Remplir les 2 plateaux d'eau 3 fois (5,7 L ou 24 tasses au total). Ajouter à la casserole. 3. Amener à ébullition à feu moyen-vif, en remuant souvent. Réduire la chaleur à feu doux. Laisser mijoter doucement, en remuant fréquemment pour défaire les morceaux congelés, jusqu'à ce que la température atteigne 88 °C (190 °F).

MANIPULATION

Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou manquante. Ne pas conserver le produit réfrigéré plus de deux jours.

STOCKAGE

Durée de conservation: 21 mois

Température de stockage: C

PLUS

Faible en sodium : 130 mg par ¼ tasse de concentré (1 tasse une fois dilué dans l'eau) Des ingrédients reconnaissables Aucun colorant ni saveur artificiels

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1.81 kg (4lb) tub	Poids du boîtier:	5.44 KG	UPC:	63211230253
Cube:	.0116 M	Taille de la valise:	45.29CM x 27.94CM x 9.21CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211230250