



## MACARONI AU FROMAGE

Code de cas  
**08103**

Pack et taille  
**4 x 2,27 kg**

Plat traditionnel canadien accompagné d'une sauce au fromage cheddar crémeuse et veloutée.

### Faits nutritionnels

Portion	287 g
Quantité par portion	
Calories 350	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
<b>Graisse totale</b> 16g	<b>25%</b>
<b>Graisse saturée</b> 6g	<b>30%</b>
<b>Gras trans</b> 0.4g	
<b>Cholestérol</b> 30mg	<b>10%</b>
<b>Sodium</b> 1390mg	<b>58%</b>
<b>Glucides totaux</b> 37g	<b>12%</b>
Fibre alimentaire 1g	<b>4%</b>
Sugars 5g	<b>10%</b>
<b>Protéine</b> 14g	<b>28%</b>
Vitamine A 0%	Vitamine C 0%
Calcium 25%	Fer 10%
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

EAU, MACARONI (FARINE DE BLÉ, BLANCS D'OEUF), FROMAGES CHEDDAR ET CHEDDAR FONDU, FARINE DE BLÉ, HUILE DE CANOLA, POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ, SEL, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SUCRE, PHOSPHATE DISODIQUE, EXTRAIT DE PAPRIKA, EXTRAITS D'ÉPICES.

### 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 supplémentaires ou jusqu'à ce que le fromage soit doré. Réfrigéré : Soulevez un coin du couvercle, faites chauffer pendant 1 h 20. Retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 15 à 20 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le fromage soit doré. 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 supplémentaires ou jusqu'à ce que le fromage soit doré. Réfrigéré : Soulevez un coin du couvercle, mettez au four pendant 55 minutes, retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 15 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le fromage soit doré. Cuiseur 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

<b>Pack et taille:</b>	4 x 2,27 kg	<b>Poids du boîtier:</b>	10.10 KG	<b>UPC:</b>	63211081039
<b>Cube:</b>	0.0227 M	<b>Taille de la valise:</b>	53.67CM x 33.35CM x 12.70CM (L x W x H)	<b>SCC-14:</b>	10063211081036