



FOODSERVICE

MADE TO SERVE™

SIGNATURE BISQUE AUX TOMATES AVEC BASILIC

Code de cas
20326Pack et taille
4 x 1.81 kg (4 lb)

Faits nutritionnels

Portion 250 mL

Quantité par portion

Calories 280 Calories provenant des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 20g **31%****Graisse saturée** 6g **30%****Gras trans** 0.5g**Cholestérol** 30mg **10%****Sodium** 780mg **33%****Glucides totaux** 21g **7%**Fibre alimentaire 4g **16%**Sugars 16g **32%****Protéine** 4g **8%**

Vitamine A 10% Vitamine C 20%

Calcium 4% 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

EAU, PÂTE DE TOMATE, TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATES, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM), HUILE DE CANOLA, CRÈME, SUCRE, OIGNONS, BEURRE, SEL, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, BASILIC, EXTRAIT DE LEVURE (ORGE), FARINE DE BLÉ, SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, AIL DÉSHYDRATÉ, PERSIL DÉSHYDRATÉ, POUDRE D'OIGNON, ROCOU, ÉPICES (CONTIENT DES PIMENTS)

Version personnalisée de la traditionnelle soupe aux tomates, cette délicieuse bisque est préparée avec de la crème et du beurre, assaisonnée avec des oignons et épicée avec une touche de basilic qui lui donne cette saveur de qualité gastronomique.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Soupes de haute qualité faites à partir d'ingrédients authentiques
Goût et consistance exceptionnels, identiques à chaque fois
Préparation rapide

IDÉES DE SERVICE

- Pâtes aux tomates et au basilic
- Faites réduire la soupe, mélangez-la à des pâtes cuites, puis garnissez de parmesan râpé et de persil.
- Trempette aux tomates et au bleu
- Pour préparer une trempette crémeuse, combinez la soupe avec du fromage bleu émietté et du fromage à la crème.
- L'accompagnement idéal pour les légumes, les pains plats, les craquelins et les ailes de poulet.
- Verrine de bisque aux tomates et au basilic
- Servez la bisque aux tomates et au basilic dans une verrine en entrée, en combo avec un sandwich de fromage fondu traditionnel ou comme plat d'accompagnement avec des bouchées.
- Tartinade de bisque aux tomates et au basilic
- Mélangez de la bisque aux tomates et au basilic décongelée avec de la mayonnaise ou de l'ailoli, puis tartinez vos sandwichs de ce mélange crémeux pour une explosion de fraîcheur.
- Sauce aux tomates, au basilic et au pesto pour enchilidas italiennes
- Garnissez généreusement les enchiladas avec un mélange de bisque aux tomates et au basilic, de poudre de chili, de cumin et d'origan, puis arrosez le tout d'un filet de pesto pour donner une touche italienne à ce mets mexicain aimé de tous.
- Sauce Primavera aux tomates et au basilic
- Pour créer un repas végétarien plein de fraîcheur, incorporez du brocoli, des carottes, des petits pois, du poivron vert et des oignons avec de la soupe, puis servez cette sauce avec des pâtes cuites.
- Sauce barbecue aux tomates et au basilic
- Rehaussez la saveur d'une sauce barbecue en y incorporant de la bisque aux tomates et au basilic pour créer une garniture sucrée et relevée pour les côtes, le poulet et plus encore.

PRÉPARATION

Chauffer servir à -18°C (160 °F). Remuer fréquemment. Ne pas diluer.

MANIPULATION

Garder congelé à -18°C (0 °F) ou moins.
Faire décongeler les sachets (2 à 4 °C / 35 à 40 °F); ils peuvent être conservés jusqu'à 15 jours.

STOCKAGE

Durée de conservation: 21 mois

Température de stockage: -18C

PLUS

Soupes de haute qualité faites à partir d'ingrédients authentiques
Goût et consistance exceptionnels, identiques à chaque fois
Préparation rapide

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	4 x 1.81 kg (4 lb)	Poids du boîtier:	7.75 KG	UPC:	63211203264
Cube:	0.0116 M	Taille de la valise:	48.10CM x 24.61CM x 9.84CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211203261