



SIGNATURE BISQUE DE PATATE DOUCE

Code de cas
19499Pack et taille
3 x 1.81 kg (4lb) tub

Une bisque veloutée de patates douces à laquelle un mélange savoureux d'épices a été ajouté, ainsi qu'un soupçon de crème.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensed
Quantité par portion	
Calories 120	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 4g	6%
Graisse saturée 1.5g	8%
Cholestérol 5mg	2%
Sodium 650mg	27%
Glucides totaux 20g	7%
Fibre alimentaire 2g	8%
Sugars 7g	14%
Protéine 2g	4%
Vitamine A 35%	Vitamine C 0%
Calcium 6%	Fer 4%
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

PATATES DOUCES, EAU, CRÈME, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, CASSONADE, LAIT ÉCRÉMÉ ENPOUDRE, FARINE DE BLÉ, POMMES DE TERRE DÉSHYDRATÉS (POMMES DE TERRE, MONO ETDIGLYCÉRIDES, PHOSPHATE DE SODIUM, ACIDE CITRIQUE), SEL, BEURRE, HUILE DE CANOLA, SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, AIL DÉSHYDRATÉ, OIGNON DÉSHYDRATÉ, ISOLAT DE PROTÉINES DE SOYA, LECITHINE DE SOYA, ÉPICES, SAVEUR.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudières)

Nos bacs emballés individuellement accélèrent la préparation, puisqu'ils vous permettent de faire des demi-recettes.

Nos soupes condensées surgelées se composent de fonds, d'assaisonnements et d'autres ingrédients mijotés à point. Les légumes sont ajoutés à la toute fin et, par conséquent, cuisent pour la première fois lorsque vous préparez la soupe dans votre cuisine.

IDÉES DE SERVICE

Comme soupe ou comme ingrédient dans bon nombre de vos recettes préférées. Ajoutez des garnitures pour faire vos propres soupes.

PLUS

Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudières) Nos bacs emballés individuellement accélèrent la préparation, puisqu'ils vous permettent de faire des demi-recettes.

Nos soupes condensées surgelées se composent de fonds, d'assaisonnements et d'autres ingrédients mijotés à point. Les légumes sont ajoutés à la toute fin et, par conséquent, cuisent pour la première fois lorsque vous préparez la soupe dans votre cuisine.

PRÉPARATION

Directives de cuisson. Enlevez la pellicule de plastique. 1) Placez un contenant (2 blocs) de soupe dans un chaudron. 2) Ajoutez un plein contenant (1,9 L ou 8 tasses) d'eau. Couvrez. 3) Chauffez jusqu'à ébullition (min 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre. Ajustez la température à feu doux (70 °C/160 °F) et couvrez. Remuez régulièrement.

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

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1.81 kg (4lb) tub	Poids du boîtier:	5.90 KG	UPC:	63211194999
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211194996