



FOODSERVICE

MADE TO SERVE™



SIGNATURE BISQUE DE TOMATES

Code de cas
14053Pack et taille
3 x 1,81 kg (4lb) bac

Des tomates bien mûres et des oignons qui ont mijoté avec une crème riche, le tout délicatement rehaussé d'ail et de poivre.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensé (250 mL préparé)
Quantité par portion	
Calories 280	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 20g	31%
Graisse saturée 6g	30%
Gras trans 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 410%	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 MAÏSMODIFIÉ, BASILIC, EXTRAIT DE LEVURE (ORGE), FARINE DE BLÉ, SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, AIL DÉSHYDRATÉ, PERSIL DÉSHYDRATÉ, POUDRE D'OIGNON, ROUCO, ÉPICES (CONTIENT DES PIMENTSRUAGES).

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

• Combiner avec la crème de poulet, Campbell®, pour obtenir une bisque de poulet et de tomates avec légumes.

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

Enlever la pellicule de plastique. 1) Placer un contenant (2 blocs) de soupe dans un chaudron. 2) Ajouter un plein contenant (1,9 L ou 8 tasses) d'eau. Couvrir. 3) Chauffer jusqu'à ébullition (min 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre. Ajuster la température à feu doux (70 °C/160 °F) et couvrir. Remuer régulièrement.

MANIPULATION

Garder congelé jusqu'à l'utilisation. Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou absente.

STOCKAGE

Durée de conservation: 21

Température de stockage: -18C

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille: 3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boîtier: KG	UPC: 63211140538
Cube: M	Taille de la valise: CM x CM x CM (L x W x H)	SCC-14: 10063211140535