

SIGNATURE CAROTTES DORÉES DE L'AUTOMNE

Code de cas
03021

Pack et taille
3 x 1,81 kg (4lb) bac



Une purée veloutée de carottes dorées qui a mijoté avec des oignons, de la crème, du beurre et du persil et a été assaisonnée délicatement avec de l'ail et des épices aromatiques.

Faits nutritionnels

Portion 125 condensed

Quantité par portion

Calories 110

Calories provenant
des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 4.5g **7%**

Graisse saturée 1g **5%**

Cholestérol 5mg **2%**

Sodium 810mg **34%**

Glucides totaux 17g **6%**

Fibre alimentaire 3g **12%**

Sugars 4g **8%**

Protéine 1g **2%**

Vitamine A 25% Vitamine C 0%

Calcium 6% Fer 2%

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, carottes, concentré de jus de carottes, flocons de pommes de terre [phosphate de sodium], amidon de maïs modifié, oignons, sucre, beurre, babeurre en poudre, farine de blé, sel, saveur (poudre d'ail), crème, extrait de levure, céleri, chou, oignon, ciboulette déshydraté, flocons de persil, épices, persil and lecitine de soya.

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

Pour personnaliser vos soupes ajoutez-y vos ingrédients et garnitures préférés.

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 mois

Température de stockage: C

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.

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boîtier:	5.90 KG	UPC:	63211030211
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211030218