



SIGNATURE CHAUDRÉE DE MAÏS ET POULET

Code de cas
10940

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

Une chaudrée savoureuse faite avec du maïs sucré, du poulet assaisonné, du céleri, du bacon, des poivrons rouges et des oignons.

Faits nutritionnels

Portion 125 mL condensé (250 mL préparé)

Quantité par portion

Calories 170 Calories provenant des lipides

	% Valeur quotidienne
Graisse totale 6g	9%
Graisse saturée 2g	10%
Cholestérol 15mg	5%
Sodium 750mg	31%
Glucides totaux 22g	7%
Fibre alimentaire 2g	8%
Sugars 4g	8%
Protéine 6g	12%
Vitamine A 0%	Vitamine C 2%
Calcium 4%	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

MAÏS, POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (PHOSPHATE DE SODIUM), POULET ASSAISONNÉ (POULET, EAU, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE SOYA, SEL, PHOSPHATE DE SODIUM, SAVEUR), EAU, CRÈME, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, CÉLERI, SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, BACON (PORC, EAU, SEL, EXTRAIT DE CÉLERI DE CULTURE, ARÔME DE FUMÉE), POIVRONS ROUGES, FARINE DE MAÏS, HUILE DE MAÏS ET/OU CANOLA, OIGNONS, SUCRE, POUDRE D'OIGNON, CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE SOYA, AIL DÉSHYDRATÉ, PERSIL DÉSHYDRATÉ, ÉPICES, SAVEUR (BLÉ), ARÔME DE FUMÉE.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

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

- Garnir de poivrons verts hachés, de tomates, et d'oignons. Servir avec des biscuits aux fines herbes.
- Créer une soupe signée Maïs et courge musquée de la récolte, en mélangeant 3 tasses de purée de courge musquée, 2 cuillerées à thé de poudre de gingembre, et 1 cuillerée à thé de sauge. Garnir de graines de citrouille rôties.
- Préparer une chaudrée de sonora grillé, en ajoutant du maïs rôti et un mélange de poivre, puis garnir de salsa d'avocat avec des lanières de tortilla.

PLUS

Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudrées)
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 mois
Température de stockage: -18C

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boîtier:	5.90 KG	UPC:	63211109405
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211109402