

SIGNATURE CHAUDRÉE DE PALOURDES BOSTON

Code de cas
11904Pack et taille
3 x 1,81 kg (4lb) bac

Une chaudière riche et épaisse faite avec de la vraie crème et regorgeant de pommes de terre, de palourdes, de céleri et d'oignons.

Faits nutritionnels

Portion 125 mL condensed

Quantité par portion

Calories 120

Calories provenant
des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 4.5g **7%****Graisse saturée** 1g **5%****Cholestérol** 5mg **2%****Sodium** 900mg **38%****Glucides totaux** 15g **5%**Fibre alimentaire 2g **8%**Sugars 1g **2%****Protéine** 4g **8%**

Vitamine A 0% Vitamine C 0%

Calcium 2% Fer 6%

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

POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (CONTIENNENT PHOSPHATE DE SODIUM), BOUILLON DE PALOURDES (EAU, FOND DE PALOURDES), PALOURDES ASSAISONNÉES (PALOURDES, EAU, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, PHOSPHATE DE SODIUM), CÉLERI, OIGNONS, CRÈME (LAIT), AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, HUILE DE SOYA ET/OU DE CANOLA, SEL, FARINE DE BLÉ, FLOCONS DE POMME DE TERRE (CONTIENNENT MONO ET DIGLYCÉRIDES, PHOSPHATE DE SODIUM, ACIDE CITRIQUE), CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE SOYA, PERSIL SÉCHÉ, EXTRAIT DE LEVURE, SAVEURS (MORUE, THON).

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

• Garnir de bacon cuit en miettes et de poivrons coupés en dés. • Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Chaudière de palourdes de Boston, Chaudière de la côte Est, ou Délicieuse Chaudière endiablée.

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 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:	63211119046
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211119043