



SIGNATURE CHAUDRÉE DE PALOURDES DU MAINE

Code de cas 20539	Pack et taille 4 sacs de 1,81 kg (4lb)
------------------------------------	---

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

PRÉPARATION

Chauffer servir à 70 °C (160 °F). Remuer fréquemment. Ne pas diluer.

IDÉES DE SERVICE

MANIPULATION

Garder congelé à -18°C (0 °F) ou moins. Faire décongeler les sachets (2 à 4 °C / 35 à 40 °F); ils peuvent être conservés jusqu'à 15 jours.

STOCKAGE

Durée de conservation:

Température de stockage: C

PLUS

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE		
Pack et taille: 4 sacs de 1,81 kg (4lb)	Poids du boîtier: KG	UPC: 63211205398
Cube: M	Taille de la valise: CM x CM x CM (L x W x H)	SCC-14: 10063211205395

Faits nutritionnels

Portion	
Quantité par portion	
Calories 300	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 20g	31%
Graisse saturée 10g	50%
Gras trans 0.5g	
Cholestérol 60mg	20%
Sodium 660mg	28%
Glucides totaux 22g	7%
Fibre alimentaire 2g	8%
Sugars 2g	4%
Protéine 8g	16%
Vitamine A 2%	Vitamine C 0%
Calcium 6%	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

"INGRÉDIENTS: CRÈME, POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (PHOSPHATE DE SODIUM),EAU, PALOURDES ASSAISONNÉES (PALOURDES, JUS DE PALOURDES, EAU, SEL,AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, PHOSPHATE DE SODIUM, EDTA DE CALCIUM DISODIQUE),OIGNONS, HUILE DE CANOLA, BEURRE, FARINE DE BLÉ, CÉLERI, AMIDON DE MAÏSMODIFIÉ, GOBERGE, EXTRAIT DE LEVURE, BOUILLON DE PORC DÉSHYDRATÉ, SEL,SAVEUR (CREVETTE, MORUE), DEXTROSE DE CULTURE (CONTIENT MALTODEXTRINE),SAUCE WORCESTERSHIRE (VINAIGRE, MÉLASSE, EAU, SUCRE, OIGNONS, ANCHOIS, SEL,AÏL, ÉPICES, EXTRAIT DE TAMARIN, SAVEUR), SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES,SUCRE, AÏL, ÉPICES, AÏL DÉSHYDRATÉ."