



Faits nutritionnels

Portion 125 mL condensed
(250 mL prepared)

Quantité par portion

Calories 160 Calories provenant
des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 7g **11%**

Graisse saturée 3g **15%**

Gras trans 0.1g

Cholestérol 15mg **5%**

Sodium 900mg **38%**

Glucides totaux 20g **7%**

Fibre alimentaire 1g **4%**

Sugars 4g **8%**

Protéine 5g **10%**

Vitamine A 4% Vitamine C 6%

Calcium 10% 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, CHOU-FLEUR, CRÈME, FROMAGE CHEDDAR, AMIDON
DE MAÏS MODIFIÉ, FARINE DE BLÉ, HUILE DE CANOLA
ET/OU DE SOYA, OIGNONS, SEL, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE,
FROMAGE PARMESAN, SUCRE, PURÉE D'AIL (AIL, ACIDE
CITRIQUE), CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE SOYA, EXTRAIT
DE LEVURE, CIBOULETTES DÉSHYDRATÉES, ÉPICE, BÉTA-
CAROTÈNE, SAVEURS, PHOSPHATE DISODIQUE.

SIGNATURE CHOU-FLEUR ET FROMAGE

Code de cas
12228

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

Une soupe au chou-fleur veloutée faite
avec du cheddar blanc et de la vraie crème
et garnie de céleri.

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

Comme soupe ou comme ingrédient dans bon
nombre de vos recettes préférées. Ajoutez des
garnitures pour faire vos propres soupes.

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

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.

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boîtier:	5.90 KG	UPC:	63211122282
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211122289