Campbell's FOODSERVICE
MADE TO SERVE™

SIGNATURE FAGIOLI AUX PÂTES

Code de cas	Pack et taille
10941	3 x 1,81 kg (4lb) bac

Des haricots ``Great Northern``, des macaronis, des haricots secs et des carottes dans un bouillon de tomates à l'italienne relevé de parmesan et d'huile d'olive.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensed (250 mL prepared)
Quantité par portion	
Calories 130	Calories provenant des lipides
	% Valeur quotidienne
Graisse totale 2g	**3%**
Graisse saturée 0.5g	**3%**
Cholestérol 5mg	**2%**
Sodium 680mg	**28%**
Glucides totaux 22g	**7%**
Fibre alimentaire 5g	**20%**
Sugars 8g	**16%**
Protéine 5g	**10%**
Vitamine A 4%	Vitamine C 4%
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

EAU, HARICOTS GREAT NORTHERN, MACARONI (FARINE DE BLÉ, BLANCSD'OEUFS), PÂTE DE TOMATE, OIGNONS RÉHYDRATÉS, HARICOTS ROUGES, TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATE, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM),CARROTTES, CÉLERI, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SUCRE, SEL, FROMAGE PARMESAN (LAIT), HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, AIL DÉSHYDRATÉ, POUDRE D'OIGNON, CHOU, OIGNONS, EXTRAIT DE LEVURE (ORGE), PERSIL DÉSHYDRATÉ, LÉCITHINE DE SOYA, SAVEUR, ÉPICES.

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 avec de gros morceaux de légumes de la saison, cuire avec des morceaux de bacon fumé, et un crostini au parmesan. Créer un plat signé Folie méditerranéenne, en ajoutant à la soupe de la courgette grillée, de l'aubergine, des poivrons rouges et des oignons, puis garnir de mozzarella, de vinaigrette au pesto et de croûtons de foccacia. Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Pâtes florentines, Soupe aux haricots, ou Soupe aux haricots parmigiana. Cela ajoutera du style à votre menu !

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:**	63211109412
Cube:	0.0111 M	**Taille de la valise:**	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	**SCC-14:**	10063211109419

© 2025 CSC BRANDS LP, ALL RIGHTS RESERVED.