



SIGNATURE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

Code de cas
18342

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

Une soupe riche et aromatisée faite avec des légumes nourrissants, de l'orzo et des lentilles et relevée de parmesan et de fines herbes méditerranéennes.

Faits nutritionnels

Portion 125 mL condensed
(250 mL prepared)

Quantité par portion

Calories 130 Calories provenant
des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 3g **5%**

Graisse saturée 0.5g **3%**

Cholestérol 0mg **0%**

Sodium 740mg **31%**

Glucides totaux 21g **7%**

Fibre alimentaire 3g **12%**

Sugars 4g **8%**

Protéine 5g **10%**

Vitamine A 4% Vitamine C 4%

Calcium 4% Fer 10%

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, PÂTES ORZO (FARINE DE BLÉ, BLANCS D'OEUFS), ÉPINARDS, LENTILLES, CAROTTES, TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATE, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM), COURGETTES, POIVRONS ROUGES GRILLÉS, PÂTE DE TOMATE, CONCENTRÉ DE BOUILLON DE LÉGUMES (LÉGUMES [CÉLERI, OIGNONS, CAROTTES], SUCRE, MALTODEXTRINE, HUILE DE MAÏS, SEL, AMIDON DE MAÏS, EAU, EXTRAIT DE LEVURE, GOMME XANTHANE, SAVEUR), AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, VIN BLANC, SEL, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, SUCRE, FROMAGE PARMESAN (LAIT), EXTRAIT DE LEVURE, POUDRE D'OIGNON, JUS DE CITRON CONCENTRÉ, PURÉE D'AIL (AIL, ACIDE CITRIQUE), ÉPICES.

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

Ajouter de la chair de poulet rôti déchiquetée et assaisonner au goût d'une pâte de harissa. Garnir de croûtons de pita et de feta émietté.

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

Directives de cuisson. 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 l'utiliser pas 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:	63211183429
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211183426