

MADE TO SERVE



125 mL condensed

SIGNATURE MINESTRONE GRAND-MÈRE

Code de cas 03868 Pack et taille

3 x 1,81 kg (4lb) bac

Une soupe italienne traditionnelle faite avec des carottes en dés, des haricots secs, des pennes et des pois.

Faits nutritionnels

Portion	(250 mL prepared)
Quantité par portion	
Calories 70	Calories provenant des lipides
	% Valeur quotidienne
Graisse totale 0.5g	1%
Graisse saturée 0g	0%
Cholestérol 0mg	0%
Sodium 650mg	27%
Glucides totaux 13g	4%
Fibre alimentaire 3g	12%
Sugars 4g	8%
Protéine 3g	6%
Vitamine A 8%	Vitamine C 2%
Calcium 4%	Fer 6%
Vitamine F 0%	Thiamine 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

Magnésium 0%

EAU, PÂTE DE TOMATE, TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATE, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM), CAROTTES, HARICOTS ROUGES, POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (CONTIENNENT PHOSPHATE DE SODIUM), CÉLERI, HARICOTS VERTS, POIS, COURGETTES, ÉPINARDS, PÂTES PENNE (FARINE DE BLÉ, BLANCD'OEUFS), AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SEL, FROMAGE PARMESAN (LAIT), FARINE DE BLÉ, ALL DÉSHYDRATÉ, HUILE DE SOYA ET/OU DE CANOLA, PÉRSIL DESHYDRATÉ, ACIDECITRIQUE, ÉPICES.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES F

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

Combiner avec l'une des soupes Légumes végétariennes, de Campbell®, pour obtenir une soupe aux légumes à la romaine.

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

PLU9

Zinc 0%

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

DETAILS DE L'IMPALLAGE					
Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boîtier:	5.90 KG	UPC:	63211038682
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211038689