



SIGNATURE OIGNON À LA FRANÇAISE

Code de cas
08171

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

Un riche bouillon de bœuf parsemé de tranches d'oignon avec un soupçon de sherry et un délicat goût de beurre.

Faits nutritionnels

Portion 125 mL condensed (250 mL prepared)

Quantité par portion

Calories 40 Calories provenant des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 0.5g **1%**

Graisse saturée 0.3g **2%**

Cholestérol 0mg **0%**

Sodium 830mg **35%**

Glucides totaux 7g **2%**

Fibre alimentaire 1g **4%**

Sugars 6g **12%**

Protéine 2g **4%**

Vitamine A 0% Vitamine C 4%

Calcium 2% 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

OIGNONS, BOUILLON DE BOEUF (EAU, FOND DE BOEUF), VIN DE XÉRÈS, PÂTE DE TOMATE, SEL, SUCRE, EXTRAIT DE LEVURE, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, GÉLATINE DE BOEUF, GRAS DE BOEUF, DEXTROSE, AIL DÉSHYDRATÉ, BOEUF, LÉCITHINE DE SOYA, GOMME DE XANTHANE, ÉPICES, COLORANT CARAMEL,

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

- Combiner avec la soupe Poulet gombos à la créole, de Campbell®, pour obtenir un gombo cajun du Quartier latin.
- Servir avec des tortillas garnies de provolone râpé, des poivrons rouges rôtis, des olives noires tranchées, des noix de pin rôties, et un brin de basilic pour un trio du café.
- Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Oui ! pour la soupe à l'oignon, Soupe du marché de Paris, ou Soupe à l'oignon à la française. Cela ajoutera du style à votre menu!

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

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

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boîtier:	5.90 KG	UPC:	63211081718
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211081715