



Faits nutritionnels

Portion 125 mL condensed
(250 mL prepared)

Quantité par portion

Calories 160 Calories provenant
des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 1g **2%**

Graisse saturée 0.4g **2%**

Cholestérol 10mg **3%**

Sodium 870mg **36%**

Glucides totaux 27g **9%**

Fibre alimentaire 7g **28%**

Sugars 4g **8%**

Protéine 10g **20%**

Vitamine A 4% Vitamine C 2%

Calcium 2% 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, POIS CASSÉS, JAMBON (PORC, EAU, SEL DE MER, SUCRE, EXTRAIT DE CÉLERI DE CULTURE, LEVAIN LACTIQUE), CAROTTES, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (CONTIENNENT PHOSPHATE DE SODIUM), SEL, SUCRE, BACON (PORC, EAU, SEL DE MER, SUCRE, EXTRAIT DE CÉLERI DE CULTURE, SAVEUR DE FUMÉE), AIL DÉSHYDRATÉ, PERSIL DÉSHYDRATÉ, ÉPICES, SAVEUR DE FUMÉE.

SIGNATURE POIS CASSÉS ET JAMBON

Code de cas
08180

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

Une soupe au jambon fumé faite avec des pois cassés, des carottes et des pommes de terre nourrissantes.

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

Combinez avec la soupe Crème de pommes de terre et bacon, de Campbell®, pour créer une soupe estivale aux pois et aux pommes de terre. Garnir de fromage râpé, de miettes de bacon cuit, et de tranches de pain rôti. Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Soupe aux pois du Vieux-Monde, ou Soupe aux pois du fumoir. 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:	63211081800
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211081807