

**SIGNATURE POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE**



**Code de cas**  
**20327**

**Pack et taille**  
**4 x 1.81 kg (4 lb)**

Regorgeant de pommes de terre consistantes cuites au four, de miettes de bacon et de ciboulette, cette soupe réconfortante, riche et crémeuse fera en sorte que votre clientèle en redemandera.

Faits nutritionnels	
Portion	250 mL
Quantité par portion	
Calories 290	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
<b>Graisse totale</b> 18g	<b>28%</b>
<b>Graisse saturée</b> 7g	<b>35%</b>
<b>Gras trans</b> 0.4g	
<b>Cholestérol</b> 40mg	<b>13%</b>
<b>Sodium</b> 870mg	<b>36%</b>
<b>Glucides totaux</b> 26g	<b>9%</b>
Fibre alimentaire 2g	<b>8%</b>
Sugars 2g	<b>4%</b>
<b>Protéine</b> 6g	<b>12%</b>
Vitamine A 0%	Vitamine C 2%
Calcium 15%	Fer 4%
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, POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (CONTIENNENT PHOSPHATE DE SODIUM), POMMES DE TERRE GRILLÉES, FROMAGE FONDU AMÉRICAIN (LAIT, EAU, CRÈME, SEL, CULTURE BACTÉRIENNE, ENZYMES, PHOSPHATE DE SODIUM, CELLULOSE), CRÈME, PRODUIT DE CRÈME SURE (LAIT, CRÈME, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SUBSTANCE LAITIÈRE MODIFIÉE, CULTURE BACTÉRIENNE, PHOSPHATE DE SODIUM, GOMME DE GUAR, SULFATE DE CALCIUM, CARRAGHÉNINE, GOMME DE CAROUBE), OIGNONS, HUILE DE CANOLA, BACON, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SEL, GRAS DE POULET, OIGNONS VERTS, AIL, EXTRAIT DE LEVURE (ORGE), SUBSTANCE LAITIÈRE MODIFIÉE, ROCCO, SAVEUR, ÉPICE.

**CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES**

Soupes de haute qualité faites à partir d'ingrédients authentiques  
Goût et consistance exceptionnels, identiques à chaque fois  
Préparation rapide

**IDÉES DE SERVICE**

- Pâté à la pomme de terre au four  
Versez la soupe sur des pommes de terre en purée, des lanières de bacon et du fromage pour créer un succulent pâté à la pomme de terre au four.
- Gratin dauphinois  
Pour une version gourmande de ce plat d'accompagnement classique, versez simplement la soupe sur des tranches de pommes de terre et faites cuire au four.
- Soupe dans un bol en pain  
Il suffit de verser la soupe dans un bol en pain de blé entier ou au levain pour créer un mets nourrissant d'inspiration maison.

**PLUS**

Soupes de haute qualité faites à partir d'ingrédients authentiques  
Goût et consistance exceptionnels, identiques à chaque fois  
Préparation rapide

**PRÉPARATION**

Chauffer servir à 70 °C (160 °F). Remuer fréquemment. Ne pas diluer.

**MANIPULATION**

Garder congelé à -18°C (0 °F) ou moins. Faire décongeler les sachets (2 à 4 °C / 35 à 40 °F); ils peuvent être conservés jusqu'à 15 jours.

**STOCKAGE**

Durée de conservation: 21 mois  
Température de stockage: C

**DÉTAILS DE L' EMBALLAGE**

<b>Pack et taille:</b>	4 x 1.81 kg (4 lb)	<b>Poids du boîtier:</b>	7.75 KG	<b>UPC:</b>	63211203271
<b>Cube:</b>	0.0116 M	<b>Taille de la valise:</b>	48.10CM x 24.61CM x 9.84CM (L x W x H)	<b>SCC-14:</b>	10063211203278