



SIGNATURE POTAGE PARMENTIER ET BACON

Code de cas
08166

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

Une soupe riche et crémeuse remplie de gros morceaux de pommes de terre, de carottes et de bacon. Relevée avec de l'ail et du persil.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensed
Quantité par portion	
Calories 180	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 4.5g	7%
Graisse saturée 3g	15%
Gras trans 0.1g	
Cholestérol 20mg	7%
Sodium 860mg	36%
Glucides totaux 23g	8%
Fibre alimentaire 1g	4%
Sugars 5g	10%
Protéine 5g	10%
Vitamine A 4%	Vitamine C 2%
Calcium 10%	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

POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (CONTIENNENT DU PHOSPHATE DE SODIUM), EAU, CRÈME, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, CAROTTES, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, HUILE DE CANOLA ET/OU DE SOYA, BACON, POMMES DE TERRE DÉSHYDRATÉES (POMMES DE TERRE, MONO- ET DIGLYCÉRIDES, PHOSPHATE DE SODIUM, ACIDE CITRIQUE), SEL, FARINE DE BLÉ, GRAS DE POULET, EXTRAIT DE LEVURE, CONCENTRÉ DE PROTÉINE DE SOYA, POUDRE DE L'OIGNON, AIL DÉSHYDRATÉ, PERSIL DÉSHYDRATÉ, SAVEUR, SAVEUR DE FUMÉE, BÉTA-CAROTÈNE.

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 Crème d'épinard, de Campbell®, pour obtenir une chaudière crémeuse aux épinards et aux pommes de terre.
- Créer une soupe griffée à l'irlandaise avec des poireaux et des pommes de terre, en ajoutant 4 tasses de poireaux cuits tranchés et de la citrouille rôtie ou des croûtons, en guise de garniture.
- Utiliser comme base pour créer une chaudière griffée aux palourdes ou une soupe griffée aux pommes de terre.

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: C

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boîtier:	5.90 KG	UPC:	63211081664
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211081661