Campbell's FOODSERVICE
MADE TO SERVE™

SIGNATURE POULET AVEC RIZ BLANC ET SAUVAGE

Code de cas	Pack et taille
11970	3 x 1,81 kg (4lb) bac

Fait de poulet, riz, carottes, céleri, poivrons rouges et d'oignons dans un bouillon de poulet assaisonné. Une variante savoureuse de la soupe au poulet et aux nouilles classique.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensed (250 mL prepared)
Quantité par portion	
Calories 80	Calories provenant des lipides
	% Valeur quotidienne
Graisse totale 2g	**3%**
Graisse saturée 0.4g	**2%**
Cholestérol 10mg	**3%**
Sodium 830mg	**35%**
Glucides totaux 11g	**4%**
Fibre alimentaire 1g	**4%**
Sugars 1g	**2%**
Protéine 3g	**6%**
Vitamine A 8%	Vitamine C 30%
Calcium 2%	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

BOUILLON DE POULET (EAU, FOND DE POULET), POULET ASSAISONNÉ (SOYA), RIZ BLANC, RIZ SAUVAGE, CAROTTES, CÉLERI, POIVRONS ROUGES, SEL, POULET SÉPARÉ MÉCANIQUEMENT, GÉLATINE DEBOEUF, OIGNONS, GRAS DE POULET, POUDRE D'OIGNON, EXTRAIT DE LEVURE, SUCRE, EXTRAIT D'ÉPICES, AIL DÉSHYDRATÉ, PERSIL DESHYDRATÉ, SAVEUR, BÊTA-CAROTÈNE.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

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

• Servir avec un burger aux champignons Portobello, puis garnir de légumes et de pesto frais, pour une combinaison Soupe poulet et riz sauvage avec Plat de la récolte tardive. • Créer une soupe griffée Riz blanc et riz sauvage, en ajoutant des chipotles avec une garniture de maïs à grains entiers. • Préparer une soupe Poulet et riz sauvage de style campagnard, en ajoutant des miettes de bacon fumé et des champignons.

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

PLUS

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

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	**Poids du boîtier:**	5.90 KG	**UPC:**	63211119701
Cube:	0.0111 M	**Taille de la valise:**	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	**SCC-14:**	10063211119708

© 2024 CSC BRANDS LP, ALL RIGHTS RESERVED.