Campbell's FOODSERVICE
MADE TO SERVE™

SIGNATURE POULET ET GOMBOS À LA CRÉOLE

Code de cas	Pack et taille
08297	3 x 1,81 kg (4lb) bac

Un gumbo à la Louisianaise fait avec des tomates en dés, de l'okra, du poulet, des poivrons verts et de riz, le tout relevé d'ail.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensed (250 mL prepared)
Quantité par portion	
Calories 70	Calories provenant des lipides
	% Valeur quotidienne
Graisse totale 0.5g	**1%**
Graisse saturée 0.2g	**1%**
Cholestérol 5mg	**2%**
Sodium 830mg	**35%**
Glucides totaux 14g	**5%**
Fibre alimentaire 2g	**8%**
Sugars 3g	**6%**
Protéine 3g	**6%**
Vitamine A 2%	Vitamine C 2%
Calcium 4%	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

BOUILLON DE POULET (EAU, FOND DE POULET), TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATE, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM), OIGNONS, GOMBOS, POULET ASSAISONNÉ (SOYA), CÉLERI, POIVRONS VERTS, PÂTE DE TOMATE, RIZ, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SEL, AIL DÉSHYDRATÉ, EXTRAITDE LEVURE, PERSIL DÉSHYDRATÉ, SUCRE, ACIDE CITRIQUE, EXTRAITS D'ÉPICES, ÉPICES (CONTIENNENT DESPIMENTS), ASSAISONNEMENT (MOUTARDE), SAVEUR.

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

Marry with Campbell's® Vegetarian Vegetable for Cajun Vegetable Gumbo. Create a signature Gulf Coast Gumbo, add sauteed shrimp and garnish with chopped jalapenos and tomatoes. Prepare Bayou Buddies, serve soup side by side with crabmeat or shrimp salad with chopped onions, celery and orange bell peppers served on a toasted bun.

PRÉPARATION

Directives de cuisson. Enlevez la pellicule de plastique. 1) Placez un contenant (2 blocs) de soupe dans un chaudron. 2) Ajoutez un plein contenant (1,9 L ou 8 tasses) d'eau. Couvrez. 3) Chauffez jusqu'à ébullition (min 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre. Ajustez la température à feu doux (70 °C/160 °F) et couvrez. Remuez régulièrement.

MANIPULATION

Gardez congelé jusqu'à l'utilisation. Ne pas recongeler. Ne l'utilisez pas 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:**	63211082975
Cube:	0.011 M	**Taille de la valise:**	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	**SCC-14:**	10063211082972

© 2024 CSC BRANDS LP, ALL RIGHTS RESERVED.