

SIGNATURE SOUPE LÉGUMINEUSES DU TERROIR

Code de cas
11394Pack et taille
3 x 1,81 kg (4lb) bac

Une soupe consistante faite avec sept types de haricots, des tomates hachées, du céleri en dés et des oignons.

Faits nutritionnels

Portion 125 mL condensed

Quantité par portion

Calories 120

Calories provenant
des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 0g **0%****Graisse saturée** 0g **0%****Cholestérol** 0mg **0%****Sodium** 780mg **33%****Glucides totaux** 23g **8%**Fibre alimentaire 7g **28%**Sugars 3g **6%****Protéine** 7g **14%**

Vitamine A 6% Vitamine C 2%

Calcium 4% 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

Haricots (de lima, rouges, a oeil noir, pinto, great northern, noirs), eau, tomates en dés (tomates, jus de tomato, acide citrique, chlorure de calcium), pâte de tomates, céleri, carottes, poivrons rouges, amidon de maïs modifié, oignons réhydratés, sel, flocons de pommes de terre (mono et diglycérides, phosphate de sodium, acide citrique), farine de haricots Pinto, sucre, saveur, extrait de levure, poudre oignon, chou, oignon, ail déshydraté, épices, caramel, persil.

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 le Chili des pionniers, de Campbell®, pour obtenir un chili au bœuf et aux haricots à déguster autour d'un feu de camp.
- Créer un ragoût griffé aux haricots à la Memphis, en ajoutant du maïs frais, du Monterey jack, des piments râpés, puis garnir de tortillas et de persil frais.
- Créer un ragoût aux haricots du Yucatán, en ajoutant des saucisses grillées, des oignons, et des chipotles émincés, puis garnir de crème d'agrumes et d'oignon vert.

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 l'utiliser pas 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:	63211113945
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211113942