



SIGNATURE TOMATES JARDINIÈRE AVEC ROTINI

Code de cas
11971Pack et taille
3 x 1,81 kg (4lb) bac

Un bouillon de tomates riche rempli de rotinis tendres, de tomates, de carottes, de céleri et de haricots verts.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensed (250 mL prepared)
Quantité par portion	
Calories 80	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 0g	0%
Graisse saturée 0g	0%
Cholestérol 0mg	0%
Sodium 750mg	31%
Glucides totaux 17g	6%
Fibre alimentaire 2g	8%
Sugars 6g	12%
Protéine 3g	6%
Vitamine A 10%	Vitamine C 4%
Calcium 4%	Fer 6%
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, PÂTE DE TOMATE, PÂTES ENRICHIE (SEMOLINE DE BLÉ DUR, BLANCS D'OEUF, NIACINE, SULFATE FERREUX, MONONITRATE DE THIAMINE, RIBOFLAVINE, ACIDE FOLIQUE), TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATE, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM), CAROTTES, CÉLÉRI, HARICOTS VERTS, OIGNONS, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SEL, SUCRE, CONCENTRÉ DE JUS DE CAROTTES, AIL DÉSHYDRATÉ, CONCENTRÉ DE JUS DE CÉLÉRI-RAVE, POUDRE D'OIGNON, ACIDE CITRIQUE, ÉPICES.

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

Créer un plat signé Pâtes Pesca pomodoro, en ajoutant des crevettes grillées ou sautées, puis garnir de chair de crabe, de palourdes, de homard et de pesto, et saupoudrer de croûtons et de noix de pin rôties. Garnir de nouilles asiatiques, de tofu, de haricots, de pousse de fèves ou des hachées fin. Faites un Party du jardin, en jumelant une soupe avec une salade du jardin garnie de croûtons aux fines herbes.

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: -18C

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boîtier:	5.90 KG	UPC:	63211119718
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	1006321119715