



SIGNATURE TORTELLINI GRANDIOSO

Code de cas
08182

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

Un savoureux bouillon de tomates rempli de tortellinis au bœuf, d'épinards, d'oignons et de poivrons rouges relevés d'assaisonnements à l'italienne.

Faits nutritionnels

Portion 125 mL condensé
(250 mL préparé)

Quantité par portion

Calories 110 Calories provenant des lipides

% Valeur quotidienne

Graisse totale 1g 2%

Graisse saturée 0.4g 2%

Cholestérol 5mg 2%

Sodium 780mg 33%

Glucides totaux 21g 7%

Fibre alimentaire 2g 8%

Sugars 7g 14%

Protéine 4g 8%

Vitamine A 4% 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, TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATE, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM), TORTELLINI AU BOEUF (PÂTE [SEMOULE DE BLÉ DUR, FARINE DE BLÉ, OEUF ENTIER, EAU, SEL], FARCE [CHAPELURE, BOEUF, HUILE DE CANOLA ET/OU DE SOYA, CAROTTES, OIGNONS, CÉLERI, EAU, SEL, ÉPICES]), PÂTE DE TOMATE, ÉPINARDS, OIGNONS, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SUCRE, POIVRONS ROUGES, SEL, FARINE DE BLÉ, PARMESAN (LAIT), VIN ROUGE, EXTRAIT DE LEVURE (ORGE), POUDRE D'OIGNON, SAUCE AU PIMENTS (VINAIGRE, POIVRONS ROUGES, SEL), AIL DÉSHYDRATE, ÉPICES, SAUVÉUR.

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 Boeuf et légumes, de Campbell®, pour obtenir un bœuf aux légumes à l'italienne. Créer une soupe aux tortellinis à la méditerranéenne avec tomates, en ajoutant des légumes grillés assortis : des courgettes, des aubergines, des poivrons verts et rouges, et des oignons. Assaisonner d'huile d'olive, puis garnir d'asiago fraîchement râpé. Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Soupe Zuppa romano, ou Soupe Tortellini romano. Cela ajoutera du style à votre menu !

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:	63211081824
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211081821