

SIGNATURE VELOUTÉ D'ASPERGES



Code de cas
08162

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

Une soupe veloutée faite avec des asperges tendres, de la vraie crème, du parmesan, rehaussée d'ail et de jus de citron.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensé (250 mL préparé)
Quantité par portion	
Calories 150	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 8g	12%
Graisse saturée 2.5g	13%
Gras trans 0.1g	
Cholestérol 10mg	3%
Sodium 870mg	36%
Glucides totaux 14g	5%
Fibre alimentaire 1g	4%
Sugars 7g	14%
Protéine 5g	10%
Vitamine A 4%	Vitamine C 0%
Calcium 15%	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

ASPERGES, EAU, CRÈME, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, HUILE DE SOYA ET/OU DE CANOLA, FARINE DE BLÉ, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SEL, SUCRE, FROMAGE PARMESAN, CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE SOYA, AIL, JUS DE CITRON CONCENTRÉ, ÉPICE.

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

- Préparer une soupe griffée Poulet au romarin et aux asperges avec une soupe aux Asperges et tomates séchées. Ajouter du poulet rôti au four avec du romarin, des pointes d'asperges fraîches cuites, et des tomates séchées au soleil.
- Créer une soupe d'asperges du fumoir en ajoutant 1 tasse de bacon haché, 1 tasse de cheddar râpé, et 1 cuillerée à thé de sel à la fumée de noyer.
- Garnir de pointes d'asperges fraîches cuites.

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:	63211081626
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211081623