



FOODSERVICE

MADE TO SERVE™



# SIGNATURE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Code de cas  
**08172**Pack et taille  
**3 x 1,81 kg (4lb) bac**

Une soupe riche et délicatement assaisonnée faite avec des champignons tranches et de la vraie crème.

## Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensé (250 mL préparé)
Quantité par portion	
Calories 190	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
<b>Graisse totale</b> 12g	<b>18%</b>
<b>Graisse saturée</b> 4g	<b>20%</b>
<b>Gras trans</b> 0.2g	
<b>Cholestérol</b> 15mg	<b>5%</b>
<b>Sodium</b> 900mg	<b>38%</b>
<b>Glucides totaux</b> 15g	<b>5%</b>
Fibre alimentaire 1g	<b>4%</b>
Sugars 5g	<b>10%</b>
<b>Protéine</b> 5g	<b>10%</b>
Vitamine A 0%	Vitamine C 0%
Calcium 8%	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

EAU, CHAMPIGNONS, CRÈME, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, HUILE DE CANOLA ET/OU DE SOYA, FARINE DE BLÉ, SEL, SUCRE, ISOLAT DE PROTÉINES DE SOYA, EXTRAIT DE LEVURE, VINAIGRE, PÂTE DE TOMATE, AIL DÉSHYDRATÉ, ÉPICE, SAVEUR.

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES PRÉPARATION

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

Combiner avec la Crème de Brocoli, de Campbell®, pour obtenir une soupe crémeuse au brocoli et aux champignons. Créer une bisque aux champignons sauvages, en ajoutant des huîtres tranchées, des champignons shiitakes et Portobellos. Ajouter du xérès pour obtenir une soupe aux champignons parfumée de xérès.

## 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.

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

<b>Pack et taille:</b>	3 x 1,81 kg (4lb) bac	<b>Poids du boîtier:</b>	5.90 KG	<b>UPC:</b>	63211081725
<b>Cube:</b>	0.0111 M	<b>Taille de la valise:</b>	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	<b>SCC-14:</b>	10063211081722