

SIGNATURE VELOUTÉ DE COURGE

Code de cas
12060

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



Une purée de courge musquée riche et onctueuse assaisonnée de cannelle, de muscade, de gingembre et d'ail.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensé (250 mL préparé)
Quantité par portion	
Calories 90	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 1g	2%
Graisse saturée 0.3g	2%
Gras trans 2g	
Cholestérol 0mg	0%
Sodium 650mg	27%
Glucides totaux 17g	6%
Fibre alimentaire 2g	8%
Sugars 5g	10%
Protéine 2g	4%
Vitamine A 10%	Vitamine C 0%
Calcium 2%	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

COURGE MUSQUÉE, EAU, CAROTTES, BASE DE LÉGUMES (CAROTTES, CÉLÉRI, CHOU, OIGNONS, SEL, PERSIL), AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SUCRE, FARINE DE BLÉ, CRÈME, FLOCONS DE POMMES DE TERRE (POMMES DE TERRE, MONO ET DIGLYCÉRIDES, PHOSPHATE DE SODIUM, ACIDE CITRIQUE), SEL, FLOCONS DE COURGE (COURGE, MALTODEXTRINE, FARINE DE MAÏS, LÉCITHINE DE SOYA), EXTRAIT DE LEVURE, BARBEURRE EN POUDRE, HUILE DE CANOLA ET/OU DE SOYA, POUDRE DE L'OIGNON, AIL DÉSHYDRATÉ, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE SOYA, SAVEUR, ÉPICES, BÉTA-CAROTÈNE.

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 Minestrone maison, de Campbell®, pour obtenir une soupe minestrone dorée.

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:	63211120608
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211120605